

DAS KOCHBUCH
DER PHILIPPINE
WELSER



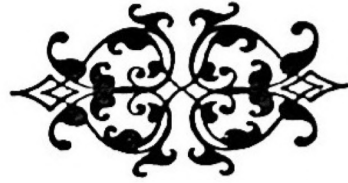
KOMMENTAR
TRANSKRIPTION
GLOSSAR

Bibliothek
alter kulinarischer Werke



Herausgegeben
von Manfred Lemmer

Das Kochbuch der Philippine Welser



Kommentar, Transkription
und Glossar von
Gerold Hayer

Edition Leipzig

Das handschriftliche Kochbuch der Philippine Welser
wird auf Schloß Ambras bei Innsbruck
unter der Signatur PA 1473 aufbewahrt.
Die Faksimilierung erfolgt mit freundlicher Genehmigung
des Kunsthistorischen Museums in Wien.
Die fotografischen Aufnahmen fertigte die Firma Albrecht
aus Innsbruck an.
Die Gestaltung besorgte Volker Küster.

© 1983 by Edition Leipzig
Lizenz-Nr. 600/63/82
Printed in the German Democratic Republic
Bestell-Nr. 5929147

Inhalt



Kommentar

7

Transkription

35

Torten (Bll. 5r–25v) – Pasteten (Bll. 27r–42v)

Gebackene Speisen (Bll. 43r–71r) – Breiartige Speisen (Bll. 72r–86r)

Fische (Bll. 87r–109r) – Sülze (Bll. 111r–114r)

Suppen, gesottenes und eingemachtes Fleisch (Bll. 115r–121v)

Marzipan (Bll. 123r–124r) – Nachträge (Bll. 1r–3r, 71v, 125r–136v)

Glossar

193

Kommentar



Wenn auch die Erfindung des Buchdrucks mit beweglichen Lettern durch Johannes Gutenberg um die Mitte des 15. Jahrhunderts die Buchproduktion in revolutionärer Weise veränderte, so bedeutete dies noch lange nicht das Ende des handgeschriebenen Codex. Im Gegenteil: Gerade aus jenem Zeitraum bis etwa 1520, in welchem sich der Buchdruck zu voller Blüte entwickelte, sind uns die meisten Handschriften überliefert. Der Grund dafür mag zum einen darin zu suchen sein, daß breiteren Gesellschaftsschichten, das heißt, auch dem wohlstuierten Bürgertum, Bildungseinrichtungen erschlossen wurden, die ehemals im überwiegenden Maße nur von denen, die sich dem geistlichen Stand zuwenden wollten, benützt wurden: die Dom-, Kloster- und Stadtschulen und nicht zuletzt natürlich auch die Universitäten. Diese Bildungsaufgeschlossenheit bedingte zum anderen einen gesteigerten Bedarf an Büchern, und es liegt auf der Hand, daß es bei den zu dieser Zeit noch immer hohen Preisen der gedruckten Bücher preiswerter war, diese (oder auch nur handschriftlich überlieferte Texte) mit eigener Hand abzuschreiben,

als sie zu kaufen. Und schließlich gab das handgeschriebene Buch dem Schreiber die Möglichkeit, es nach individuellen Bedürfnissen in bezug auf Textauswahl, Buchschmuck und dergleichen einzurichten. Viele Buchdrucker der Inkunabelzeit sparten zwar im Druckbild Raum für Textüberschriften und Initialen aus, damit diese nach dem Wunsch des späteren Besitzers von berufsmäßigen Rubrikatoren und Illuminatoren eingesetzt werden konnten, was aber doch nur ein letzter Rest an Individualität war, den man dem Buch an der Wende vom Mittelalter zur Neuzeit zugestand.

Die Verfügbarkeit einer immer größer werdenden Zahl von gedruckten Texten, die noch dazu mit Holzschnitten höchster Güte ausgestattet sein konnten, bewirkte, daß handgeschriebene Bücher im Laufe des 16. Jahrhunderts quantitativ immer mehr an Bedeutung verloren. Sie wurden, generell gesprochen, in den Bereich des Privaten zurückgedrängt: Wir kennen aus dieser Zeit handgeschriebene und prächtig ausgestattete Gebetbücher für hohe geistliche und weltliche Würdenträger (z.B. für Kaiser Karl V., seinen Bruder, Kaiser Ferdinand I., dessen Enkel, Kardinal Andreas von Österreich, oder für dessen Mutter Philippine Welser), die zum Teil mit den Portraits der Besitzer oder deren Angehörigen geschmückt sind.¹ Wir kennen historiographische Handschriften, in denen lokal bedeutsame Ereignisse in annalistischer Manier eingetragen wurden, und wir kennen – um die Reihe der Beispiele vorzeitig und unvollständig

abzuschließen – Handschriften, in denen medizinische, haus- und landwirtschaftliche Texte je nach den individuellen Bedürfnissen ihrer Besitzer zusammengestellt wurden. Zu dieser Gruppe von Handschriften gehört auch das vorliegende Kochbuch, das für die Augsburgerin Philippine Welser (1527–1580), die nachmalige Gemahlin Erzherzogs Ferdinands von Österreich, geschrieben wurde.

Der Ruhm von Philipppines Kochkunst, der uns aus zeitgenössischen Quellen bezeugt ist,² hat allgemein dazu geführt, in ihr nicht nur die Besitzerin, sondern auch die Autorin³ und

1 Wien, Österreichische Nationalbibliothek, Codd. 1859, Ser. n. 2624, 1860, Kunsthistorisches Museum, Sammlungen Schloß Ambras, Inv. Nr. P3232.

2 So berichtet z. B. ein Begleiter Herzog Ferdinands von Bayern von einem Aufenthalt auf Schloß Ambras 1579, daß *uns die Philippina zu nacht in ir zimber geladen, allsz usz Majorika in kleinen schüszelin zeessen und ze trinken geben, stattlich tractirt (= bewirtet) nach solcher malzeit ein dantz gehalten, darnach ein jeder schlafen gengen* (zit. nach J. HIRN, Erzherzog Ferdinand II. von Tirol. Geschichte seiner Regierung und Länder. Bd. II. Innsbruck 1888, S. 336). Wenn man sich auch nicht Philippine mit Schürze und Kochlöffel in der Schloßküche von Ambras vorstellen darf, so ist doch anzunehmen, daß sie es sich nicht nehmen ließ, bei kleineren, intimeren Gesellschaften ein besonderes Augenmerk auf die Bewirtung der Gäste zu richten.

3 Vgl. HIRN (wie Anm. 2), S. 342 und W. BOEHEIM, Philippine Welser. Eine Schilderung ihres Lebens und ihres Charakters. Innsbruck o. J. (1894), S. 23.

Schreiberin des Kochbuches zu sehen. Außer Zweifel steht, daß sie die Besitzerin der Handschrift war. Auf dem alten Einbandleder, das nach der Neubindung des Codex auf die Innenseite des vorderen Einbanddeckels geklebt wurde (und nach dem die vorliegende Faksimileausgabe gestaltet wurde), findet sich die zeitgenössische Aufschrift: *Phylipina welserin gehert des bouch*. Nicht mehr so eindeutig läßt sich entscheiden, welchen Anteil Philippine an der Zusammenstellung des Kochbuches und an den Rezepten im einzelnen gehabt hat. Ich meine, daß er nicht zu hoch angesetzt werden sollte und verweise in diesem Zusammenhang auf die Entstehungszeit der Handschrift, die bislang meines Wissens unberücksichtigt blieb. Obwohl sich in der Handschrift selbst keine Datierungsvermerke der Schreiber finden, läßt sich aufgrund des Wasserzeichens das Alter des Papiers bestimmen: Die Marke Ochsenkopf mit Wappen (ein Kreuz auf einem Dreieck) ist in Augsburg für die Jahre 1543/44 nachgewiesen.⁴ Da im allgemeinen nicht anzunehmen ist, daß Papier auf Jahre hinaus vorrätig gehalten wurde, kann man die Entstehungszeit des Kochbuches problemlos auf die Mitte der vierziger Jahre festlegen. Der planvolle Aufbau und der einheitliche Schriftduktus erlauben den Schluß, daß die Rezepte – mit Ausnahme der Nachträge – nicht nach und nach, je nach Gelegenheit, sondern in einem Zuge niedergeschrieben wurden.⁵ Wenn es auch nicht möglich ist, eindeutig zu entscheiden, ob Philippine Welser im Alter von etwa 18 Jahren aus eigenem Interesse heraus Koch-

rezepte sammelte und diese, schön geordnet, abschreiben ließ, oder ob etwa die vorausdenkende und -planende Mutter ihrer heiratsfähigen Tochter ein Kochbuch mit Familien- und Hausrezepten mit auf den Weg geben wollte, so scheint mir doch letztere Möglichkeit die wahrscheinlichere zu sein. Um ein solches Kochbuch zu schreiben, ist langjährige Praxis vorauszusetzen, die wir von einer gerade erwachsenen Patriziertochter – auch des 16. Jahrhunderts – nicht unbedingt erwarten können.

Als Schreiberin der Handschrift wird seit den Tagen des kaiserlichen Hofbibliothekars Peter Lambeck, der 1665 die Überführung der Ambraser Bibliotheksbestände an die Wiener Hofbib-

4 C. M. BRIQUET, *Les filigrans*, Bd. IV. Leipzig 1923, Nr. 15347 und G. PICCARD, *Die Ochsenkopf-Wasserzeichen* (Findbuch II der Wasserzeichenkartei Piccard im Hauptstaatsarchiv Stuttgart). Stuttgart 1966, Gruppe III, 22.

5 Wenn FANNY WIBMER-PEDIT in ihrem Roman «Die Welserin» (Innsbruck 1940, S. 385 f.) Philippine Welser spätnachts auf Schloß Ambras, das sie erst ab 1567 bewohnte, Rezepte für eine Krebszölze (Bl. 109 r) und eine schwarze Torte (Bll. 130 v–132 r) in ihr Kochbuch eintragen läßt, damit ihr fürstlicher Gemahl Erzherzog Ferdinand von Tirol in Polen, um dessen Krone er sich beworben hatte, nicht auf «kernig deutsche Kost» verzichten müßte, so entspringt diese Szene reiner dichterischer Phantasie. Im übrigen zerschlugen sich die Bemühungen um die polnische Krone und Ferdinand blieb bis zu seinem Tode 1595 Landesherr in Tirol.

liothek leitete,⁶ Philippine Welser genannt,⁷ zu Unrecht, wie ich meine. Der Zweifel an dieser Behauptung, der aus der Beschreibung des Kochbuches im Katalog der Handschriften der kaiserlichen Hofbibliothek herauszulesen ist,⁸ wurde jedoch ebenso wenig zur Kenntnis genommen wie die richtige Beobachtung W. Boeheims, daß «nur einige der ersten und letzten Blätter . . . die Handschrift Philippinens» zeigen,⁹ nämlich die nachträglich eingetragenen Rezepte auf den Blättern 11r–31r, 71v und 134v bis 136v. Ich stütze mich dabei auf einen Schriftvergleich mit dem autographen Eintrag Philippine Welsers im sogenannten «Ambraser Trinkbuch» aus dem Jahre 1567. Er lautet: *1567 Ich hoff zu gott ph.w.*¹⁰ Trotz des zugegebenermaßen geringen Umfangs dieses Eintrages lassen sich charakteristische Buchstabenformen (z.B. von i, h, z) und der leicht konvex gekrümmte Strich über dem u mühelos in denen der Nachtragshand wiederfinden; der Hauptschreiber des Kochbuches, er schrieb die Bll. 51r–124r, verwendete dagegen abweichende Buchstabenformen, der u-Strich ist bei ihm stark konkav gekrümmt. Auch der etwas unregelmäßige Schriftduktus Philippinens hebt sich von dem ausgewogenen Schriftbild des Hauptschreibers deutlich ab.

Zusammenfassend kann man also festhalten, daß das Kochbuch von einem uns nicht bekannten Autor um 1545 für Philippine Welser geschrieben wurde. Sie selbst und eine weitere Hand fügten nachträglich weitere Rezepte bei und schrieben sie auf die leergebliebenen Seiten des Kochbuches.

Mit diesem auf den ersten Blick vielleicht etwas ernüchternden Ergebnis befinden wir uns im Vergleich mit anderen Kochbüchern des 15. und 16. Jahrhunderts allerdings in bester Gesellschaft. Denn auch diese sind zum größten Teil anonym überliefert, und selbst dann, wenn sich Kochbuchautoren nennen, wie z. B. ein Meister Eberhard oder ein Meister Hannsen, so wissen wir von ihnen doch nicht mehr, als daß der eine vermutlich in Diensten Heinrichs des Reichen, Herzog von Bayern-Landshut (1404–1450), gestanden,¹¹ und der andere der Mundkoch *des*

6 Vgl. F. UNTERKIRCHER, Ambraser Kunst- und Wunderkammer. Die Bibliothek. Katalog der Ausstellung im Prunksaal der Österr. Nationalbibliothek. Wien 1965, S. 9f.

7 Vgl. UNTERKIRCHER (wie Anm. 6), S. 32, Nr. 39. E. SCHEICHER – O. GAMBER u. a., Kunsthistorisches Museum, Sammlungen Schloß Ambras: Die Kunstkammer (Führer durch das Kunsthistorische Museum 24). Innsbruck 1977, S. 87.

8 *Symmicta germanica de re coquinaria, quae si Petro Lambecio fidem habere velis, Philippinae Welserae manu conscripta sunt* (Tabulae codicum manuscriptorum praeter graecos et orientales in bibliotheca palatina Vindobonensi asservatorum, vol. VI. Wien 1873, S. 315).

9 BOEHEIM (wie Anm. 3), S. 23.

10 Kunsthistorisches Museum, Sammlungen Schloß Ambras, Inv. Nr. P 5251, Bl. 42r; abgebildet bei HIRN (wie Anm. 2), Abb. vor S. I; BOEHEIM (wie Anm. 3), S. 18, und im Führer durch die Ausstellung «Philippine Welser 1527–1580». Fotoausstellung des Stadtarchivs Augsburg. Augsburg 1978, S. 41.

11 A. FEYL, Das Kochbuch Meister Eberhards. Ein Beitrag zur altdeutschen Fachliteratur. Phil. Diss. Freiburg/Br. 1963, S. 1.

von Wirtenberg war.¹² Ja selbst von Marx Rumpolt, dem Verfasser des wohl umfangreichsten und, gemessen an den vielen Nachdrucken, meistgelesenen Kochbuches des 16. Jahrhunderts, wissen wir nur das Wenige, was er über sich in die Vorrede zum *Newen Kochbuch* und in einige Rezepte hat einfließen lassen.¹³ Wer wollte es auch Rumpolt verargen, wenn er nur ganz allgemein in ein, zwei Sätzen auf sein unstetes Wanderleben eingeht, nicht ganz ohne Stolz und nebenbei erwähnt, eines seiner Rezepte sei ein Lieblingsgericht der Mutter Kaiser Maximilians II. gewesen (womit er wohl nichts anderes sagen wollte, als daß er auch in ihren Diensten gestanden hat), und andererseits kein Wort darüber verlauten läßt, daß er als Mundkoch Erzherzog Ferdinands von Tirol (eines Bruders Maximilians II.) auf Schloß Ambras bei Innsbruck seinen Dienst quittieren mußte, da er Speisen aus der fürstlichen Küche für eigene Gäste requirierte und darüberhinaus beschuldigt wurde, Kücheneinrichtungen entwendet zu haben.¹⁴ Auch wenn wir berücksichtigen, daß Position und Aufgabenbereich des «Mundkochs» eines adligen Hauswesens viel umfangreicher und verantwortungsvoller waren als vergleichsweise die eines Chefkochs in einem modernen Luxushotel,¹⁵ so war er doch insgesamt alles andere als «geschichtswürdig».¹⁶

Ähnliches gilt für Besitzer von Kochbüchern. Philippine Welser wäre der Nachwelt ebenso unbekannt geblieben wie Marx Rumpolt (oder die Cousine Sabina Welser¹⁷, deren Koch-

buch aus dem Jahre 1553 jüngst durch eine Edition mit neu-hochdeutscher Übersetzung allgemein zugänglich gemacht wurde¹⁸), wäre sie, das Augsburger Bürgermädchen, nicht mit dem Sohn seiner *allerdurchleuchtigsten grostmechtigsten und unüberwundligsten* Majestät, des römischen Kaisers Ferdinand I., verheiratet gewesen.¹⁹ Diesem Umstand alleine verdanken wir es, daß sie seit dem Jahre 1557, als sie mit Erzherzog Ferdinand heim-

12 Vgl. W. WACKERNAGEL, Kochbuch von Meister Hannsen, des von Wirtenberg Koch, in: Zeitschrift für deutsches Altertum 9 (1852), S. 365 ff.

13 MARX RUMPOLT, Ein new Kochbuch. Faksimile der Ausgabe Frankfurt: Sigmundt Feyerabendt 1581 hrsg. und mit einem Nachwort versehen von M. Lemmer (Bibliothek alter kulinarischer Werke). Leipzig 1976; vgl. Nachwort S. 7.

14 Vgl. HIRN (wie Anm. 2), S. 469.

15 Vgl. LEMMER (wie Anm. 13), S. 11 ff.

16 Vgl. LEMMER (wie Anm. 13), S. 8.

17 Für die Zeit der Abfassung dieses Kochbuches kommen zwei Trägerinnen dieses Namens in Betracht: eine Tochter Anton Welsers und die Tochter von dessen Cousin Ulrich, somit entweder eine Cousine ersten oder zweiten Grades unserer Philippine Welser. Vgl. dazu H. STOPP (Hsg.), Das Kochbuch der Sabina Welser. Mit einer Übersetzung von U. GIESSMANN (Germanische Bibliothek. NF 4. Reihe: Texte). Heidelberg 1980, S. 10f: Die Welser. Des Freiherrn Johann Michael von Welser Nachrichten über die Familie für den Druck bearbeitet, Bd. I. Nürnberg 1917, S. 62 und 95.

18 H. STOPP (wie Anm. 17).

19 Die Welser (wie Anm. 17), Bd. II, S. 144.

lich den Bund der Ehe schloß, zu einer historisch faßbaren Persönlichkeit wird.

Ihr im ursprünglichen Sinn des Wortes außer-ordentliches Schicksal fand nicht nur das Interesse von Historikern, sondern auch von Dichtern und Schriftstellern. Schon Emanuel Schikaneder, der das Libretto zu Mozarts «Zauberflöte» verfaßte, schrieb das Schauspiel «Philippine Welserin oder Die schöne Herzogin von Tirol», ein «empfindsames Ritterstück»,²⁰ zu dem er wahrscheinlich während seines zweijährigen Aufenthaltes (1775–1777) in Innsbruck angeregt worden war.²¹ Oskar von Redwitz' Schauspiel «Philippine Welser» hielt in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts das historisch unhaltbare Gerücht am Leben, Erzherzog Ferdinands Gemahlin sei in ihrer Badestube auf Schloß Ambras eines gewaltsamen Todes gestorben.²² Auch bildende Künstler zeigten am Leben der Philippine Welser lebhaftes Interesse. Doch wenn im Jahr 1861 Josef Anton Mahlknecht die Aussöhnung zwischen Kaiser Ferdinand und seinem Sohn mit dem Kniefall der schönen Philippine vor der gestrengen väterlichen Autorität versinnbildlichte,²³ sollte man nicht vergessen, daß der Maler mit legitimen künstlerischen Mitteln jenen Vorgang ins Bild umsetzte, der realiter nur in Form von schriftlichen Dokumenten als Rechtsgeschäft abrollte; nachweislich hat Philippine Welser ihren kaiserlichen Schwiegervater niemals zu Gesicht bekommen. Die unmittelbar ansprechende Aussagekraft «poetischer Bilder» in Literatur und darstellender Kunst

hat bis zum heutigen Tage dazu beigetragen, daß Dichtung und Wahrheit um das Leben der Philippine Welser nur schwer auseinandergehalten werden.²⁴ Es mag daher angehen, die wichtigsten Stationen ihres Lebens kurz zusammenzufassen.²⁵

Philippine Welser wurde 1527 in Augsburg, zu dieser Zeit süddeutsche Metropole von Handel und Wirtschaft, geboren. Ihr Vater, Franz Welser, der sich nur zu einem kleinen Teil den großen Welserschen Handelsunternehmungen anschloß und an Unternehmungsgeist, Einfluß und Reichtum seinem Bruder, Bartholomäus V., nicht annähernd gleichkam, zog aus der Leinenweberei ein ansehnliches Vermögen. Als Mitglied eines der mächtigsten und angesehensten Patriziergeschlechter der

20 BOEHEIM (wie Anm. 3), S. 2.

21 Vgl. G. v. WILPERT (Hsg.), dtv-Lexikon der Weltliteratur: Autoren, Bd. IV. (dtv 3088). München 1971, S. 1192.

22 Vgl. W. BOEHEIM (wie Anm. 3), S. 2. – An weiteren poetischen und musikalischen Bearbeitungen unseres Jahrhunderts seien genannt: das Schauspiel «Die schöne Welserin» von J. Wenter (1938), der Roman «Die Welserin» von Fanny Wibmer-Pedit (1940) und die gleichnamige Oper von Karl Senn (um 1910); vgl. dazu O. STOLZ, Geschichte des Landes Tirol. Innsbruck–Wien–München 1955, S. 538, Anm. 6.

23 Das Original befindet sich im Tiroler Landesmuseum Innsbruck.

24 Vgl. z. B. E. HORN, Glück, Tränen und – ein Kochbuch, in: Bayerland 77 (1975), Heft 7, S. 23–25.

25 Dabei stütze ich mich auf die Arbeiten von HIRN (wie Anm. 2), S. 313 ff., BOEHEIM (wie Anm. 3), S. 5 ff., Die Welser (wie Anm. 17), S. 147 ff. und «Philippine Welser 1527–1580» (wie Anm. 10), S. 11 ff.

Stadt waren Philippine alle Wege geebnet, um am gesellschaftlich-öffentlichen Leben teilnehmen zu können. Ihre außergewöhnliche Schönheit – besonders gerühmt wurden ihr langes, blondes Haar und ihr schneeweißer Teint, der angeblich am Hals die Röte des Weins durchschimmern ließ, wenn sie trank – veranlaßte den berühmten italienischen Bildhauer Leone Leoni bei seinem Aufenthalt in Augsburg 1551, von der *bella Filipina* ein Wachsmedaillon herzustellen.²⁶ Gleichzeitig porträtierte er König Ferdinand I., der sich mit seinen beiden Söhnen Maximilian und Ferdinand in der Stadt aufhielt, und es mag nicht ausgeschlossen sein, daß Ferdinand dazumal seine spätere Frau Philippine erstmals sah. Gelegentlich eines Besuches im Jahr 1556 bei ihrer Tante Katharina von Loxan, die sich nach dem Tode ihres Gatten, des deutschen Vizekanzlers von Böhmen, auf Schloß Brzesnic in Böhmen zurückgezogen hatte, begegneten einander Philippine und Erzherzog Ferdinand, der zu dieser Zeit Statthalter in Böhmen war, mit Sicherheit; im Jänner 1557 wurden sie von Ferdinands Beichtvater Johann von Cavalerii in der Burgkapelle heimlich getraut. Erst zwei Jahre später erfuhr Kaiser Ferdinand I. von der unstandesgemäßen Heirat seines Sohnes. Wenn auch Philippine Welser das Schicksal einer Agnes Bernauer nicht zu teilen brauchte, die, ebenfalls aus einem Augsburger Patriziergeschlecht stammend, im Jahre 1435 ihre heimliche Ehe mit dem Sohn Herzog Ernsts von Bayern mit dem Tode büßen mußte, und der Kaiser volle Verzeihung für das

Geschehene gewährte, so waren doch die Bedingungen, die daran geknüpft waren, hart genug. Philippine und Ferdinand mußten sich, um das Ansehen des Hauses Habsburg nicht zu vermindern, zur Geheimhaltung ihrer Ehe verpflichten; ihre Kinder wurden von der fürstlichen Erbfolge ausgeschlossen, außer für den Fall, daß das Haus Österreich bis auf diese aussterben würde. In einer weiteren Urkunde wurde dieser Passus auf die österreichischen Erblände (ohne Böhmen und Ungarn) eingeschränkt. Hingegen wurden für die Versorgung der Kinder und Philip-pines großzügige Mittel in Aussicht gestellt.

Von den vier Kindern, die Philippine zur Welt brachte, überlebten nur die beiden ältesten, Andreas und Carl, das frühe Kindesalter. Der Staatsraison entsprechend wurde die Geburt der Kinder geheimgehalten. Dabei verfuhr man jedesmal so, daß man das Kind nach der Geburt der Mutter nahm, es weglegte, um es von einem Schloßbediensteten finden zu lassen, der es dann der Mutter als Findelkind zurückbrachte, damit es unter deren Ob-sorge gestellt werden konnte.

Dieses für beide Ehepartner bedrückende und unwürdige Versteckspiel, das ihren Beziehungen zueinander nachweislich jedoch nichts anhaben konnte, lockerte sich etwas, als Erzherzog

26 Kardinal Granvella, Staatsmann unter Kaiser Karl V. und Ferdinand I., ließ davon einen Metallabguß herstellen. Dieser ist abgebildet bei HIRN (wie Anm. 2), Tafel vor S. I; BOEHEIM (wie Anm. 3), S. 42; «Philippine Welser 1527–1580» (wie Anm. 10), Titelbl.

Ferdinand als Landesherr von Tirol 1567 seine Residenz nach Innsbruck verlegte. Hier hatte er bereits Jahre zuvor das im Weichbild der Stadt gelegene Schloß Ambras zu einem fürstlichen Wohnsitz umbauen lassen und seiner Frau zum Geschenk gemacht. Etwas abgelegen vom Ort der offiziellen Repräsentation landesfürstlicher Macht, der alten Hofburg in Innsbruck; bedeutete Ambras gleichsam das private Refugium des Erzherzogs. Als Schloßherrin nahm Philippine, anders als in Böhmen, an den glänzenden Festlichkeiten auf Ambras – und deren gab es viele – regen Anteil, und wenn der venetianische Gesandte Michieli seinem Senat berichtete, der Erzherzog könne *ne può star un' hora senza di lei* (nicht eine Stunde ferne von ihr, d. i. Philippine, sein), so läßt sich das Verhältnis der beiden zueinander und der Gesellschaft gegenüber nicht besser beschreiben.

Der Makel der *concubine de la ville d'Auguste* (Konkubine aus der Stadt Augsburg), wie sie Montaigne noch 1580 bezeichnete, wurde erst 1576, vier Jahre vor ihrem Tode, von ihr genommen. Anlaß dafür waren die Bemühungen Ferdinands, vom Papst die Ernennung seines ältesten Sohnes Andreas zum Kardinal zu erwirken. Dies war jedoch nach dem geltenden Kirchenrecht einem außerehelich Geborenen versagt. Nach langwierigen Verhandlungen bestätigte Papst Gregor XIII. die Ehe und entband zugleich die Ehegatten vom Gelübde der Geheimhaltung.

Philippine, die schon seit dem Jahr 1570 kränkelte – wir wissen davon durch die Aufzeichnungen ihres Leibarztes

Dr. Hansch und durch ihre Kuraufenthalte in Karlsbad –, starb am 24. April 1580 im Beisein ihres Gemahls und Herzog Ferdinands von Bayern, der die Totenkerze entzündete. Vier Tage später wurde ihr Leichnam in der Silbernen Kapelle der Innsbrucker Hofkirche beigesetzt. Das Grabmal aus weißem Marmor, das Alexander Colin anfertigte, zeigt Philippine im Sterbekleid, auf dem Paradekissen liegend; an der vorderen Längsfront des Sarkophags fassen allegorische Darstellungen des Glaubens und der Barmherzigkeit, als Haupttugenden der Verstorbenen interpretierbar, folgende Inschrift ein: *Ferdinandus dei gratia archidux Austriae dux Burgundiae comes Tirolis Philippinae coniugi charissimae fieri curavit obiit XXIV mensis Aprilis anno salutis MDLXXX.*

Der Tod Philipines erschütterte Ferdinand so sehr, daß die Ärzte um seine Gesundheit bangen mußten. Ihm war eine Gefährtin verloren gegangen, die stets um sein Wohl bemüht gewesen war. Heftige Kopfschmerzen, Schwindel und «Obstruktion der Nerven» belasteten ihn schon seit frühem Mannesalter, und dazu gesellten sich mit zunehmendem Alter noch manch andere Leiden. Es verwundert nicht, daß sich ständig Ärzte an seinem Hof aufhielten. In Philippine fand er eine sachkundige und aufmerksame Pflegerin. Ein Kräutergarten und eine Apotheke, die sie auf Ambras eingerichtet hatte, sowie ein Arzneibuch²⁷ zeugen

²⁷ Kunsthistorisches Museum, Sammlungen Schloß Ambras, Inv. Nr. PA 1474, olim Österr. Nationalbibliothek, Cod. 11.454; vgl. dazu

von ihren arzneikundlichen Interessen und Fertigkeiten, die sie aber auch armen Notleidenden zugute kommen ließ. Über ihre tätige und verständnisvolle Hilfe gegenüber bedrängten Menschen gleich welchen Standes und die mütterliche Fürsorge, die sie ihrer Dienerschaft gegenüber bewies, gibt ein Ausspruch einfacher Leute acht Jahre nach Philipppines Tod beredtes Zeugnis: *wir haben an unserer gnedigsten frau ser übl verloren.*

Die Entstehung unseres Kochbuches fällt also in die Augsburger Jugendjahre Philipppines, in eine Zeit, in der sie mit Sicherheit nicht daran gedacht haben wird, dereinst mit einem österreichischen Erzherzog verheiratet zu sein. In ihrem Kochbuch spiegeln sich demnach auch nicht die Eßgewohnheiten am Hofe des Tiroler Landesfürsten wider, sondern die einer Augsburger Patrizierfamilie. Die autographen Einträge Philipppines auf den Bll. 1 r–3 r, 71 v und 134 v–136 v sowie die sicherlich in ihrem Auftrag eingetragenen Rezepte auf Bll. 125 r–134 v, die ich einem berufsmäßig geübten Schreiber zuweisen möchte, dürften nach dem paläographischen Befund erst im letzten Drittel des 16. Jahrhunderts, jedoch spätestens 1580, dem Todesjahr Philipppines, beigelegt worden sein.

Es erscheint mir wesentlich darauf hinzuweisen, daß die Rezepte dieser Blätter mindestens zwanzig Jahre nach Abschluß der Arbeit des Hauptschreibers nachgetragen wurden und damit Zeugnis ablegen, daß das Kochbuch auch tatsächlich von Philippine benützt wurde, auch noch – man sollte besser sagen:

besonders – in der Zeit ihres Aufenthaltes auf Schloß Ambras. Dafür sprechen auch inhaltliche Gründe. Auf den ersten Blättern der Handschrift vermerkte Philippine nicht nur Kochrezepte (im weitesten Sinn: ein Rezept zur Konservierung von Ingwer und Granatäpfeln [Bl. 1 r] und für einen Quittensaft [Bl. 2 v]), sondern auch medizinische Rezepte (gegen geschwollenes Zahnfleisch [Bl. 1 v], für ein Gurgelwasser und gegen Zahnschmerzen [Bl. 2 r]),²⁸ und gerade ihr heilkundliches Interesse läßt sich, wie oben gezeigt wurde, in ihrer Ambraser Zeit nachweisen. Dazu paßt auch die Rezeptgruppe, die Philippine Bll. 125 r–134 v nachträglich eintragen ließ; diese ist durch die Überschrift . . . *die seind guet allen Leuten zuessen wan sy schwach sind* als Krankendiät gekennzeichnet.

Ob und in welchem Maße Rezepte aus Philipppines Kochbuch in der Hofküche zu Ambras berücksichtigt wurden, läßt sich schwer einschätzen. Ich halte ihren Einfluß für denkbar gering, denn die dort beschäftigten Köche, die einen derartigen Ruf genossen, daß der Kurfürst von Sachsen einen Mann seines Küchenpersonals durch Jahre bei Ferdinands Pastetenkoch lernen

O. ZEKERT, Die Rezeptsammlung der Philippine Welser, in: *Scientia pharmaceutica* 1940 und 1941; F. UNTERKIRCHER (wie Anm. 6), S. 32, Nr. 40; E. SCHEICHER – O. GAMBER u. a. (wie Anm. 7), S. 87.

²⁸ Die Rezepte auf Bll. 1 r, 1 v und 2 r (gegen Zahnschmerzen) finden sich, wenn auch nicht im selben Wortlaut, im Arzneibuch der Philippine Welser (wie Anm. 27), Bll. 3 r–v, 20 r und 22 r.

ließ,²⁹ brachten wohl soviel Erfahrung mit, daß sie fremder Rezepte problemlos entraten konnten. Außerdem hätte man dem Wunsch Ferdinands nach einem abwechslungsreichen Speisezetteln besonders an Fleischtagen schwerlich entsprechen können – der mittägliche Tisch mußte mit 24 Speisen³⁰ versehen werden –, hätte man sich alleine an die 41 Fleischrezepte gehalten, die Philipppines Kochbuch aufweist. Der durchaus gesunde Appetit des Erzherzogs läßt sich an einem Menu ermessen, das ihm sein Arzt, Dr. Wilebroch, als Krankendiät (Ferdinand war zu diesem Zeitpunkt mit einem Steinleiden bettlägerig) verordnete: ...*ein gesotten hünel, ein gebraten hünel, spargel in einer fleischbrüe gekocht (quia erat in majo), gesottenes gerstle*, hierzu Neckarwein und Mandelmilch.³¹ Nicht bei offiziellen Anlässen oder bei der täglichen «Ordinaritafel», an der auf Ambras gewöhnlich 95 Personen teilnahmen,³² und die von der «hofkuchel», einem Nebengebäude des Schloßkomplexes, versorgt wurde, dürften die Rezepte aus Philipppines Kochbuch Verwendung gefunden haben, sondern vielleicht im kleinen Familien- und Freundeskreis Ferdinands und Philipppines, oder im Krankheitsfall eines der Mitglieder der genannten Personengruppe. Für diese Zwecke mußte auch nicht die «hofkuchel» in Anspruch genommen werden, denn Philippine hatte im Hochschloß, das die erzherzogliche Familie bewohnte, eine kleine Küche,³³ in der sie für derartige Gelegenheiten Speisen zubereiten lassen und überwachen konnte. Verglichen mit handgeschriebenen Kochbüchern unserer Groß-

und Urgroßmütter, die durch ihren häufigen Gebrauch im Umkreis von dampfenden Töpfen und fettspritzenden Pfannen eine mehr oder weniger starke Küchen-Patina angelegt haben, präsentiert sich das Kochbuch der Philippine Welser dem heutigen Benützer in hervorragendem Zustand und erweckt durch den Mangel derartiger fast unumgänglicher Benützungsspuren den Eindruck, als hätte es gut 400 Jahre nur im Bücherregal gestanden. Dies mag auch zur Einschätzung geführt haben, daß es sich bei diesem Kochbuch «nicht um eine bloße Gedächtnisstütze der Hausfrau handelt, sondern um die lehrhaft gemeinte Dokumentation der Künste einer immer wieder gerühmten Köchin»³⁴. Offensichtlich hat man dabei übersehen, daß die Handschrift im 19. Jahrhundert neu gebunden und mit einem neuen Ledereinband versehen wurde.³⁵ Dies wäre sicherlich

29 Vgl. HIRN (wie Anm. 2), S. 497.

30 Vgl. HIRN (wie Anm. 2), S. 497.

31 Vgl. HIRN (wie Anm. 2), S. 497.

32 Vgl. E. GARBER, Schloß Ambras (Die Kunst in Tirol 14). Wien–Augsburg 1928, S. 31.

33 Für diesen Hinweis und die freundliche und hilfsbereite Aufnahme bei meinem Besuch auf Schloß Ambras danke ich Frau Dr. Elisabeth Scheicher, Kustodin der Sammlungen Schloß Ambras des Kunsthistorischen Museums, sehr herzlich.

34 E. SCHEICHER – O. GAMBER u.a. (wie Anm. 7), S. 87.

35 Als Datierungshilfe dient dabei das auf den Vorderdeckel in Gold gepreßte sog. Kleine österreichische Reichswappen, das 1848–1915 ver-

unterblieben, wenn sich die Handschrift nicht in einem restaurierungswürdigen Zustand befunden hätte, was wiederum den Schluß zuläßt, daß das Kochbuch doch häufig benützt wurde, allerdings nicht in der Küche, sondern für die Küche. Darüber hinaus kann es auch, das soll nicht bestritten werden, als Lehr- und Nachschlagbüchlein für Philipppines Hofdamen und ähnliche Standespersonen verwendet worden sein.

Obwohl dem Kochbuch ein Register fehlt, das seinem Benutzer helfen würde, einzelne Rezepte rasch aufzufinden, fällt es ihm dank einer sinnvollen Gliederung nicht schwer, sich darin zurechtzufinden. Entgegen der in Kochbüchern häufig zu beobachtenden Unterteilung in Fleisch- und Fastenspeisen sind hier die Rezepte überwiegend unter dem Aspekt ihrer Herstellungsart zusammengestellt. Somit ergibt sich folgende Gliederung: I. Torten (Bll. 5 r–25 v), II. Pasteten (Bll. 27 r–42 v), III. Gebackene Speisen (Bll. 43 r–71 r), IV. Breiartige Speisen (Bll. 72 r–86 r), V. Fische (Bll. 87 r–109 r), VI. Sülze (Bll. 111 r–114 r), VII. Suppen, gesottenes und eingemachtes Fleisch (Bll. 115 r bis 121 v), VIII. Marzipan (Bll. 123 r–124 r), IX. Nachträge (Bll. 1 r bis 3 r, 71 v, 125 r–136 v). Gegen dieses Gliederungsprinzip verstoßen die Rezeptgruppen V und VII: Bei der ersteren wurde der Hauptbestandteil der Speise gruppenbestimmender Aspekt, die letztere wurde mit derart unterschiedlichen Rezepten aufgefüllt, daß man sie besser mit der Bezeichnung «Verschiedenes» zusammenfassen sollte. Es handelt sich hierbei ganz offensichtlich

um Nachträge des Hauptschreibers, der es verabsäumte, diese Rezepte in den vorgegebenen Gruppen unterzubringen; Raum dafür hätte er in reichlichem Maße gehabt, da er selbst für Nachträge viele Seiten der Handschrift unbeschrieben ließ.

Mit 41 von insgesamt 245 Rezepten nimmt sich der Anteil an Fleischgerichten im Kochbuch äußerst bescheiden aus, so daß man es geradezu als Spezialsammlung für Fastenspeisen bezeichnen kann. Das mag, auch im Vergleich mit den gedruckten Kochbüchern des ausgehenden 15. und des 16. Jahrhunderts, überraschen, da man dem reichen bürgerlichen Stadtpatriziat gemeinhin ähnliche Eßgewohnheiten zuzusprechen gewillt ist wie dem Adel, dessen Hauptnahrungsmittel außer an den gebotenen Fasttagen zweifellos das Fleisch war. Darin wird auch die Küche des Augsburgerischen Patriziats keine Ausnahme gemacht haben; deshalb müssen wir andere Ursachen für diesen «normabweichenden» Befund suchen. Es fällt auf, daß das Fleisch, das in den Rezepten von Philipppines Kochbuch aufscheint, haupt-

wendet wurde. – Der anlässlich der Neubindung aufgeprägte Rückentitel «De re coquinaria» rekuriert möglicherweise auf das gleichnamige berühmteste antike Kochbuch, das dem Marcus Gavius Apicius zugeschrieben wurde. – Für diesen Hinweis und für weitere Anregungen, die dieser Arbeit zugute kamen, sowie für die Aufnahme des Kochbuches der Philippine Welser in die Reihe «Bibliothek alter kulinarischer Werke» danke ich ihrem Herausgeber Manfred Lemmer auf das herzlichste.

sächlich als Torten- und Pastetenfarce (vgl. Bll. 13 r, 18 r, 19 v, 27 v–35 r, 42 v) oder sonst als Faschiertes (z. B. Bll. 62 r, 63 r, 77 r, 78 r, 120 r, 126 v) Verwendung findet. Ein Rezept für Geflügel, das in der Pfanne geröstet wird (Bl. 116 r) ist der einzige Vertreter jener Speisengruppe, die sich unter den Oberbegriff Bratenspeisen zusammenfassen ließe. Es ist durchaus möglich, daß auf den restlichen 12 Blättern der Handschrift, die dem Hauptschreiber noch zur Verfügung gestanden waren, derartige Rezepte eingetragen hätten werden sollen, was aber aus heute nicht mehr rekonstruierbaren Gründen unterblieben ist. Ein Vergleich mit dem bereits oben erwähnten etwas jüngeren Kochbuch der Sabina Welserin bietet sich als Stütze für diese Vermutung an. Obwohl auch hier das Hauptgewicht auf Fastenspeisen liegt, enthalten immerhin 60 der insgesamt 205 darin aufgezeichneten Rezepte Anleitungen zur Bereitung von Fleischspeisen (d. h. im Verhältnis zur Gesamtzahl der Rezepte und zu der von Philipppines Kochbuch etwa 80% mehr Fleischrezepte!). Aber auch qualitativ bieten die Fleischrezepte aus Sabina Welsers Kochbuch ein differenzierteres Bild: Abgesehen davon, daß hier die verschiedensten Fleischarten und -sorten angesprochen werden, überliefert es auch einige aufwendige Schaugerichte, jene Festgerichte für Augen und Gaumen, die in keinem zeitgenössischen Kochbuch fehlen durften; in Philipppines Kochbuch findet sich kein einziges. Der Mangel an Wildbret-Rezepten – nur für vier Pasteten wird dieses damals bevorzugte Fleisch als Farce

vorgeschrieben – kann m.E. auch nur damit erklärt werden, daß die oben angesprochene Rezeptgruppe in diesem Kochbuch nicht vertreten ist.

Umso größer und vielgestaltiger ist der Anteil an Fischrezepten, und es mag nicht von ungefähr kommen, daß hier das vorgegebene Ordnungsprinzip des Kochbuches durchbrochen wurde. Zwar finden sich in den übrigen Abteilungen auch Fischrezepte (z. B. Bl. 25 v für eine Krebstorte, Bll. 37 v–39 v für verschiedene Fischpasteten, Bll. 64 r und 64 v für in Fett gebackene Krebs- und Fischkräpfchen, Bl. 84 r für Fisch- und Krebsmus, Bll. 111 r bis 113 r für Fische), 41 der insgesamt 61 Rezepte wurden jedoch in dieser Gruppe zusammengestellt. Bemerkenswert ist, daß zum größten Teil heimische Fischarten, das heißt: frische Fische, Verwendung finden. Qualitativ und in bezug auf die Zahl der Rezepte quantitativ an der Spitze steht der Hecht, für den 20 verschiedene Zubereitungsarten angeführt werden, gefolgt von Krebs, Karpfen, Aal, Rugete, Schleie, Hausen, Lachs, Forelle, Brachse und Äsche. Nur in vier Rezepten finden getrocknete Meeresfische, Stockfisch und Plateise (eine Schollenart) Verwendung. Als besondere Delikatesse galt der Biberschwanz, der auch in der Fastenzeit gegessen werden durfte, da der Biber als ein im Wasser lebendes Tier den Fischen zugezählt wurde.

Mit beinahe 60 Rezepten, die nachgetragenen Bll. 129 r–134 v mit eingerechnet, nehmen die Torten zahlenmäßig den ersten Platz ein. Sie unterscheiden sich jedoch von dem, was wir land-

läufig als Torte verstehen, vor allem dadurch, daß der Teig ungesüßt ist (vgl. das Grundrezept Bl. 27r) und in Konsistenz wie Verwendungsweise dem Pastetenteig ähnelt. Die Rezepte variieren eigentlich nur in ihrer Fülle, die auf den Tortenboden, der mit einem Rand versehen ist, aufgetragen wird. Der neutrale Geschmack des Teiges erlaubt es auch, daß neben Mandel-, Nuß- und Obstfüllungen (Äpfel, Birnen, Quitten, Weichseln, Pflaumen, Erdbeeren usw.) auch Fleisch- und Fischfarcen (Geflügel, Lunge, Leber, Krebse) sowie Gemüse- und Kräuterbreie (Rüben, Kürbis, Salbei etc.) vorgesehen sind.

Einen gewissen Geschmackswandel geben die oben erwähnten nachgetragenen Tortenrezepte zu erkennen: Hier wird dem Teig Zucker beigegeben (*vor allen dingen den Zucker nit sparen*, Bl. 130v), selbst dann, wenn es sich um eine Fischtorte handelt.

Ähnlich großer Beliebtheit dürften sich die in Fett gebackenen Mehlspeisen erfreut haben; Philipppines Kochbuch verzeichnet ein gutes halbes Hundert davon. Neben Spritzgebackenem und gebackenen Strauben finden sich Rezepte mit den sprechenden Bezeichnungen *bener derem* (Bl. 49r), *hirsch horn* (Bl. 50r), *nunen firtzlach* (Bl. 51r), *schaub hietla* (Bl. 53r) oder *hasen(n)erla* (Bl. 59r). Die in der süddeutschen/österreichischen Küche gerne zubereiteten gebackenen Leberknödel als Suppeneinlage dürften in den *leberkrepfla* (Bl. 66v) ihre direkten Vorfahren gehabt haben.

Sehr reichhaltig sind auch die Rezepte für breiartige Speisen; so muß man den Begriff *mûs*, *muß* übersetzen, soll er nicht in der heutigen Bedeutung als Obstbrei eingengt werden. Diesen gab es auch, wenn auch völlig anders zubereitet (vgl. z. B. das Apfelmus-Rezept Bl. 85 r). Es sind überwiegend süße Breie (z. B. Mandel-, Wein- und Zuckermus, letzteres mit Hühnerfleisch), die das Kochbuch überliefert, daneben aber auch Fleisch-, Fisch- und Gemüsebreie.

Anders als beim modernen Kochbuch, das grundsätzlich jeden auch noch so kleinen Kochvorgang beschreibt, die Mengen der Zutaten und die Garzeit der Speisen genau angibt, setzt der Gebrauch von Philippine Welsers Kochbuch bereits profunde Kochkenntnisse voraus. Nicht nur, daß die Art der Speisewürze häufig dem Geschmack und der Erfahrung des Koches überlassen bleibt (z. B. *gwyrtez wye du wilt*, Bl. 46 v; *gwirtz wol noch deinem gefallen*, Bl. 70 r), es wird auch erwartet, daß er das richtige Verhältnis der Zutaten weiß, um z. B. einen Teig so *drucken* wie *ain bryette kiechla dayg* (Bl. 43 r) zu machen. Gewisse Grundrezepte werden überhaupt vorausgesetzt, wenn es beispielsweise heißt: *mach ain gelbs dayglin* (Bl. 46 v) oder *mach ain ayr milich wie sunst* (Bl. 75 r). Diese Beispiele sollen jedoch nicht verdecken, daß viele Rezepte mit relativen aber auch absoluten Mengenangaben der Ingredienzien versehen sind; gleiches gilt auch für Hinweise zur Garzeit und selbst zur Stärke des Feuers. Einige Rezepte vermerken sogar, für wieviele Personen die Speisen gedacht sind.

In vieler Hinsicht steht Philipppines Kochbuch also fest in der Tradition spätmittelalterlicher Rezeptsammlungen. Das belegen auch z. B. Rezepte, deren gemeinsames Charakteristikum es ist, daß die Zutaten durch Veränderung ihres Aussehens unkenntlich gemacht werden (Bl. 71 r «Möhren» aus Kalbslungen, Bl. 119 v Wildbret aus Eiern, Bl. 120 r Wildbret aus Rindfleisch), oder – im Sprachlich-Stilistischen – die stereotyp sich wiederholenden Rezeptanfänge *wilt du ... (ein) machen/bachen/syeden*, die wir schon vom ältesten deutschen Kochbuch aus der Mitte des 14. Jahrhunderts her kennen.³⁶ Mit dem Einfluß der romanischen Küche (Bl. 34 r spanische Pastete, Bl. 49 r *welsche streybla*) und der Aufnahme von Rezepten aus anderen Ländern (Bl. 22 v englische Käsetorte, Bl. 82 r böhmisches Erbsenmus, Bll. 89 r, 90 r Hecht auf polnische bzw. ungarische Art, Bl. 93 r Hecht in polnischer Brühe) nimmt das Kochbuch der Welserin jedoch schon in Ansätzen Merkmale vorweg, die zum Bestandteil barocker Kochbücher gehören.

Mittelalterliche und frühneuzeitliche Handschriften bereiten dem ungeübten Leser Schwierigkeiten in zweifacher Hinsicht: zum einen sind es die ungewohnten Schriftformen und -zeichen, die zu entziffern oft schier unüberwindliche Hindernisse bedeuten, zum anderen sind es die vom heutigen Deutsch abweichende Orthographie, Wortformen und -bedeutungen, mangelnde oder nur sporadische Zeichensetzung etc., die das Verstehen solcher

Texte erschweren. Aus diesem Grunde sind dem Faksimile eine Transkription und ein Glossar angefügt.

Wie bereits erwähnt, schrieben drei verschiedene Hände die Rezepte: die Haupthand A den umfangreichsten Teil (Bll. 5 r bis 71 r und 72 r–124 r) in einer gleichmäßigen Kanzleikursive um das Jahr 1545, die Hand B die Nachträge (Bll. 125 r–134 v) in einer ausgewogenen Kanzleikursive aus der Zeit zwischen etwa 1560 und 1580, die Hand C (Philippine Welser) die Nachträge Bll. 1 r bis 3 r, 71 v, 134 v–136 v, möglicherweise auch die Ergänzungen Bll. 11 r, 21 r und 27 r; erstere etwa zur Zeit des Schreibers B, letztere etwa zeitgleich mit Hand A. Der etwas ungelenke, aber sehr energisch anmutende Duktus, der diesen Nachträgen eigen ist, läßt dieselbe Schreiberhand vermuten, will man Philippine eine Entwicklung ihrer Kursivschrift zugestehen.

Die Transkription, die als Lesehilfe gedacht ist, erfolgte diplomatisch, d. h. buchstaben- und zeilengetreu. Die wenigen Kürzel (*ite* = item, *ē* = en) wurden allerdings aufgelöst. Die Korrektur offensichtlicher und sinnstörender Fehler der Schreiber ist durch eckige Klammer [] gekennzeichnet.

Die dem Oberdeutschen (Hand B), genauer dem Schwäbi-

36 Vgl. H. HAJEK (Hsg.), *Daz buch von güter spise*. Aus der Würzburg-Münchener Handschrift neu herausgegeben (Texte des späten Mittelalters 8). Berlin 1958. G. HAYER, *Daz buoch von guoter spise*. Abbildungen zur Überlieferung des ältesten deutschen Kochbuches (Litterae 45). Göppingen 1976, S. 23 ff.

schen (Hände A und C) verpflichtete Orthographie des Textes bedarf zum leichteren Verständnis einiger Hinweise: Die im Neuhochdeutschen gerundeten Umlaute und Diphthonge ö (< mittelhochdeutsch ö, œ), ü (< mhd. ü, üe) und äu, eu (< mhd. iu) erscheinen hier als die entrundeten Vokale oder Diphthonge e, i bzw. ie und ei: schön = *schen*, darüber = *daryber*, grün = *grien*, Kräuter = *kreytter*. Nhd. u (< mhd. uo) erscheint häufig als au (Glut = *glaud*), aber auch als ou (gut = *gout*), nhd. i (< mhd. ie) als eu (er fließt = *er fleust*). Das Morphem -la- fungiert sowohl als Diminutivsuffix (Schnitzlein = *schnitzla*) als auch als Infinitivendung bei Verben (bräglén = *bregla*).

Transkription



Zucker zu leyttren

Item Nimb ain pfund zucker, vnd das weys
 von aynem ay, das schlag wol mit ainem leffell,
 vnnd thues jn den zucker, vnnd geuss ein mass
 wassen [wasser] dar eyn, vnnd ruers durck ain ander,
 thues dan jn ain mesina pfanen, vnnd setz auff
 ain tryfuess dhue ain glut dar vnder, vnnd
 las zwo stund sten, vnnd ruers nit vmb, vnnd
 schauē, das es nit jber ge vnnd ~~wā~~ wan du
 sichst das das kitt zu samen get, vnnd sy
 auff pent vnnd der zuger praun wirt so
 Nim jn her ab vnnd seychs schen durch
 ain duch vnnd setz dan wider auff den
 tryfuess vnnd lass auff ain stund sten
 vnd wan du sychs das es prun jst so
 thue den zucker her ab von dem feur vnnd
 thue jn an das ding das du ayn machen wilt
 Es sey jmber paredeyss epfoll oder ander ding
 vnd las als lang ~~ser~~ sten biss es lab wirt
 so ist es recht

Ain kunst so ainem das
 zanflaisch geschwollen jst

So Nembt anderhalb lodt wolgemut ain lot
 Damentten ain quintle jmberzechen ain ~~lode~~

quintle allet ain lodt rasen es seyen dir oder
 gryen vnd drey leffell voll Rrasen essay als zu
 samen jn ainer halben Augspurger mas wein
 gesotten Man muss es halb eyn syeden lasen vnnd
 vnnd jber Nacht stan lasen jm haffen darnach
 durch ain dauch seyen Man mus auch ain
 quinttle ayches ~~laß~~ lab d dar zu dan ain das
 Drey mallen Mit disem wein den Mund
 weschen warem am Morgen niechteren vnnd
 zu Mit tag ain Mall vnnd zu nacht wan
 Man schlafen will gen

Ain gutz gurgel waser

Ittem nim ain praunelen waser
 vnd ain wegra waser ains so
 vil als das ander auch nim ain
 Rosenhenig vnd ain allan vnd las
 thue es alles vnder ain ander vnd
 Las syeden so lang als ain herz
 bar air vnd man mues oft dar
 mit gurglen warm

Ain kunst virs zan we

Ittem nim ain prenten allet als
gros als ain walschen nus vnd
ain wenig mer greydy als des
alles jst vnd las syeden jn ainem
gewendle ~~waser~~ frischem waser
vnd syeden lasen so lang als man
ain frisch bar Ayr hert snyt [syet]
vnd man mus die kreydin vor
zer stosen aber den allan nit
vnd man mus gar warm
Auff die zen nemen so hais
mans leyden kan als oft
ains wil

wilt du Ainen

kitten saft machen

Ertlich [Erstlich] nym die kittin las
schelen, schneidts bis auff den
stan hitz jn ainem glassierten
haffen guis ain schens saubers
wasser darauff ain zwen finger
under halb der khutten, Las als
dan sieden, vnder ainer gutten

glynetten feur sietz bis das die
kittin wol waich werden, vnd die
prie zimlich dick, darnach seicht
durch ain Lyne duech truckh die
kyttin zimlich wol, es schat nit
wan die gleich trueb jst, es wirt
nur dester schener, als dan mes
den saft ab nim auff ain
achterlin des safts ain pfundt zu-
chkir wilt dus aber syeser haben
So magstu mer zuckher nemen
Dar nach secz jber ain gucz
fuyer las flux sieden,
wan du wilt wisen wan er
gesotten genug jst so nim ain
sylberen leffel dunckh den leffel
jn den saft, las kiel werden
vnd wa ver es ain heyttl auff
den leffel macht, so jst er ge
sotten genueg. aber alewyl er nu
senig jst So ist er noch nit guet
als dan magstu jn gyesen jn
we du wilt so wirft er ain fain
jber. den nym ab

wilt du ain guttenn
mandel dortten machenn

so nim 1 halb pfundt mandel vnnd reybs sy
auff aller klennst vnnd nym dar zu ain
halb pfundt zucker vnnd 6 neu gelettenn
air nur das weys dar vonn vnnd ain wenig
ain guotzs rosenn waser misch alles zu
samenn vnnd ain dins bedelin mit aim krentzlin
vnnd schytt das ob gemelt dar auff vnnd
streych jn mit rosenn waser auff wennigest
vnnd vber ses mit zucker vnnd blas wider
vm her hab vnnd se wider ain dar auff
vnnd blas wider her ab daus ain mall
4 vnnd las jn dar nach fein lanngsam
hbachenn so sol er hips vnnd gout werden

von dortten
willtt du ain mandel
dortten machenn

so nim erstlich auff ain disch ain pfundt
mandel vnnd stays wol oder reybs vnnd
wann sy wend elyg werdenn so geus ain
rosenn waser dar ein vnnd wan sy geribenn
sennd so daus jn ain schisel vnnd nim das
weys vonn 5 airenn vnnd vnnd ain millich

rom vnnd rosenn waser vnnd daus jn den
gestosnen mandel bys din wirtt das er
fleust doch nit zu din vnnd daus auff ain
bedalin vnnd las fein sitig bachenn jn
ainer dortten pfannenn vnnd wanns wol
erstarcht ist so nim das gelb von ainem
ay vnnd ain rosenn waser klopf wol vnnd
bestreychs jn vber all wol obenn vnnd
nebenn vnnd las jnn fol bachenn

wilt du aim rechtt gutten
mandel dortten machenn

so nim ain pfundt mandel auff ain disch reyß
jnn mit ainem rosenn waser ab das er gar
klain wertt vnnd her aus jn ain schisel
vnnd nim achtt neu geletten ayr das weys
dar von vnnd klopf das werd wie ain waser
vnnd seychs vnnd nim gar ain ahtalin
rom vnnd klopf dar ann an die ayr
klar vnnd ries ann denn mandel wol dar
nach so dau fyl zucker dar ein das gar
Syß sey sunst yst er nit gutt vnnd wan
er halb ab bachenn ist so sprengs jn mitt
rosenn waser vnnd las jn fol ab bachenn
mus gar gemacht bachenn sein vnnd
wenig glaud obenn sunst wirtt er braun

wilt du ain dortten
machenn aus mandla

so nim den mandel vnnd reyben klain
nim das gelb von airenn vnnd ain wenig
gerybes brott zucker vnnd rosenn waser
ries durch ain annder schitz auff ain bedalin
bachs Res her ab das nit verbrin dau
gar wenig zucker vor dar ein vnnd wann
der dortt erstarckt ist so dau hyn vnnd
wider ain brecklin buder dar auff vnnd
wanns er ganngenn ist so bese jn wol mitt
zucker vnnd los vol bachenn

wilt du ain dortten
machenn von mandla

so reyb den mandel klein mit rosenn waser
vnnd dau rerlach dar vnnder nim das weys
von 3 airenn vnnd rosenn waser reybs wol
vnnder ain annder streych es auff ain bedalin
bach fein lieb vnnd so es halb bachenn ist
so be se es wol mitt zucker vnnd besprenngs
mit rosenn waser aus der fillin mag ma
auch krepfla machenn vnnd jnn ain schmaltzs
bachenn

wilt du ain mandel
dortt machenn

so nim ain guttenn gaffenn fol mandel
reyb sy klain so es klain gerybenn ist
so dau ain wenig weynber vnnd zy wybenn
dar ein dar nach so streych denn es
auff denn bodenn vnnd dan so nim das
gelb von ain ay vnnd bestreych denn
dorttenn dar mit vnnd so er halb bachenn
ist so vber sy hin wol mitt zucker
vnnd sprenngenn jn mitt rosen waser
dar nach las jn gnuog bachenn die fillin
sol ains zwerenn fingers dick seinn

ain mandel kes zu
machen

so nim mandel als vyl du wilt vnnd reyb
sy klain jn ainem stein oder stoys vnnd nim
hausenn blader vnnd seutzs jn ainem haffenn
vnnd dreyb dan denn mandel durch mitt
mit dem selbigenn waser ist dar jn die hause
blader gesottenn ist vnnd dau fil zucker dar
ein vnnd seutzs gar wol ann ain ander vnnd
wans gesottenn ist so daus auff ain bladt vnnd

nim ain gerybenn mandlen vnnd dreybs durch
 mitt gesodenn waser da kain hausenn blader
 jn ist vnnd dau fil zucker dar ein vnnd
 brosenn aus der semel waych auch dar ein
 dreybs dan durch vnnd seutzs wol las dan
 kyel werdenn vnnd geus yber denn kes
 ab vnnd dau wein ber dar auff

wilt du ain ayr
 dorttenn machenn

so nim ain mas millich vnnd 10 ayr dar
 vnnd klopf wol vnnder ain ander dus dar
 nach jn ain pfannenn bestreych die pfanenn
 vor mit aim schmaltz so let es sych dester
 mynder an vnnd las ann ain annder syedenn
 machs nit zu hertt schitz dar nach auff ain
 durch schlag oder syblin vnnd las kolttenn
 vnnd ryes wol vm vnnd ein wenig zucker
 dar ein vnnd ain milich rom bys es fleust
 daus dar nach auf ain bedelin ~~jn ain~~
 vnnd jn las fein sitlich bachenn jnn ain er
 dorttenn pfanenn vnnd wan er halb bachenn
 ist so be se jn wol mit zucker las
 fol bachenn

wilt du ain ordorttenn
machenn auf ain disch

so nim 18 ayr vnnd klopf sy wol vnnd thu
ain seydlin milich daran vnnd ain wenig
mel vnnd nim ain schmaltzs als fil als ain
halb ay gros vnnd thu es jn ain pfanenn
vnnd las waram werdenn vnnd schitt die
air klopftenn air dar ein vnnd las an ain
annder syedenn vnnd laug das nit an
brin vnnd gus her aus auf ain siblin oder
durch schlag vnnd las erkalltenn
vnnd rier ain zucker dar ein schitzs auff
ain bedalin las bachenn

wilt du ain guttenn
air dorttenn machenn

so nim ain fyerdung mandel vnnd
Reyb jn klain dar nach nim den mandel
halb vnnd mach ain qwerttlin mandel
milich mit ainenn fryschem waser daraus
dar nach so nim 15 ayr detter vnnd klopf
die mandel mylich wol dar an dar nach
so nim die yberygenn gestosenn mandel
vnnd ain halbenn lefel fol zucker vnnd rier

es auch an die ayr dar nach so nim ain
schmaltzs vnnd las jnn der pfanenn vm
her laffenn vnnd schit des ob stet dar ein
vnnd las syedenn bys als dick wirtt als
ain kynnds musz dar nach so streych es auff
denn bodenn vnnd las wol er warma jn der
dorttenn pfanenn dar nach so thu hin vnnd
her ain kluelin schmaltzs auff den dorttenn
vnnd wan des schmaltzs dar ob erganngenn
jst so se es fol gestosenn zucker vnnd las
fol bachenn

wylt du ain ayr
dorttenn machenn

so nim 8 ayr detter vnnd klopf wol vnnd ain gwertlin
rom dar an ain semel mel als vyl als des ain
halbs haler wertt thu ain schmaltz jn ain pfanen
als vyl als d ain klainenn welschenn nuß
gros vnnd thu die ayr dar nach dar ein
vnnd machs wie ain ein geryetzs auf das
lenest daus raus vnnd schitzs auf ain siblin
oder durch schlag rier dar nach zucker
vnnd ain Rosenn waser dar ein vnnd
streychs auf ain bedelin laß feyn bachenn
vnnd gefor Ein stundt lanng vnnd wan dus
an rychst so Se ain zucker dar auff

Wie ma ain gute ayr
milich syeden sol vnnd ain
dortten dar aus mach sol

Nim ain guttenn mas mylich rom vnnd
nim dar zu 8 ayr ain wenig botter schmaltzs
dau den rom yber vnnd las jn syedenn
klopf die ayr wol unnd das botterschmaltzs
dar an dau sy mit samptt dem butter dar
ein las ain wal dan an ain annder nit zu lanng
das es nit zech wertt las das waser sauber
dar von lafenn dau das ander jn ain
schisel rier es wol vm wie ain muß
dau zucker dar ein wil ma geren so die ma
mandel vnnd wein ber dar ein daus auff
ain bedalin vnnd las fein syttlich bachenn.

wilt du ain dorten
machen auf ain disch
von ayren

Nim nur 6 air klopfes gar wol vnnd an seydlin
guotte Milch dran las ain schmaltzs aines
ays groß jn der pfanen vmer lafenn vnnd
nit hayss werdenn las an ain annder syeden
doch das es nit hertt werd noch an brin

schits dan auff ain syblin anfering ge
stosenn Mandel vnnd ain zucker dar ein
laß daß bedalin farbachenn dan styttts
Es du auff vnnd bachs styttlich

wilt du ain dorttenn
machenn von zimet Rinda

so nim 1 halb pfundt mandel vnnd reyß
jn ain klenst mit rosenn waser ab dar nach
nim 1 halb pfundt zucker 10 lefel fol das
bestenn ramß 2 lott gestosenn zimettrinde ain
wenig rosenn waser dys alles misch wol
durch ain annder vnnd mach ain bedalin
auffs aller dinest vnnd dau dis ob gemelt
dar auff vnnd bachs auff alerkielest vnnd
hab acht dar auf wan er obenn hertt
wirtt so hatt er sa gnuog

wilt du ain milich
dorttenn machenn

so mach denn bodenn das der raft nit zu hoch sey
oder zu nider vnnd gefer wie ma die fladenn macht
dar nach must du den daug dar ein machenn
wie her nach stat am erstenn nim 2 ayr

vnnd schlags jn ain schisel vnnd klopf
wol vnnd nim schen mel vnnd rierß jn die
ayr bys druckenn wirtt vnnd nim ain
wenig saffern dar zu vnnd wan duß also
gemacht hast so schlags noch 6 ~~oder~~ ayr dar ein
jnn des obgemelt vnnd las ston dar nach
so nim seydlin milich rom vnnd ain wenig
buder des frisch sey vnnd nit gesaltzenn
vnnd dau das schmaltz vnnd rom jn ain
pfannenn vnnd las wol waram werdenn
auff ain rundenn feur vnnd riers fur
vnnd fyr vm das nit an bryn vnnd
wans an wil fochenn syedenn so nim den
dayg mit ayrenn vnnd schitzs gemacht dar
hin vnnd das es auff den lefel fol vnnd
dar nach gemelich hin nein rin vnnd rierß
stetzs mit dem lefel vm das nit an bryn
bys hin nab kumptt dar nach so nimß her
ab vnnd thus jnn ain sauber geschir vnnd
zuckers wol vnnd las kalt werdenn darnach
schitz auff denn bodenn vnnd las bachenn
jn ainer dorttenn pfanenn

wilt du ain rom
milich dorttenn

so nin du milich rom als fyl du bedarfft
vnnd schlag 6 air auff vnnd nim vonn zwaye
ayrenn das weys das ander klopf wol durch
ain annder vnnd geuß jn den milich
Rom klopf auch wol thu ain wenig schmaltzs
jn ain pfanenn las hays werdenn dreybs
jn der pfanenn vm dar nach nim das
für gemelt air klar klopf wol schitz jn
das hays schmaltzs dreybs ach her vm
so wirtt es ain feyns bedalin dar nach
schitt den milich rom mit denn ayrenn
auff das bedelin dau ain glaud dar
auf vnnd dar vnnder vnnd las sitlich
bachenn

wiltu du ain lungenn
dorttenn machenn

so nim die lungenn vnnd hack sy klain reyb ain
brodt dar an vnnd schlag ayr dar ein vnnd ain
wenig milich rom vnnd wein berlach zucker
vnnd aller lay gewirtzs mach ain bedalin
vnnden vnnd ober dar yber vnnd dauß jn dorten
pfannenn vnnd laß bachenn wan schyr bachen
jst so dau ain buder dar ein

raubenn dortten
zu machenn

nim ryeb vnnd schyel sy dauß dan jnn ain
waser vnnd las syedenn stayst dar nach wol
klain jn ainem mayrser vnnd daus ayr 6
detter dar ein vnnd ain frisch zerlasenn
buder zucker zymett vnnd jmber vnnd ain
gerybenn semel vnnd ain wenig milich saltzs
es wol vnnd laß ain fyerdel stundt bachenn
se darnach zucker zymett dar Auff

wilt du ain apfel dortten
machenn

so nim gutt epel schneytt auß ain apfel vn
gefol [gefor] 8 schnitzs dar nach dye epfel groß sent
vnd ker sy jn aim melblin vm vnnd bach
sy nit so wol als annder epfel schitzs dar nach
legs auff ain bedalin mach an ain ander
bys bedalin fol wirtt dar nach nim wein
ber zymer rerlach zucker vnnd ses fol
dar Auff vnnd leg wyder ain lett epfel dar
auff vnnd beses mit den vm wie for dar
nach mach ain dins deckalin darauff
vnnder schneytz wie du wilt vnnd machs
zu vnnd ybers fars mit aim ay vnnd
laß bachenn

Wilt du ain apfel dortten
machenn

so nim gutt epfel vnnd schels vnnd schneyt
klain schnytzla dar aus vnnd schwems jn
ain schmaltzs bys brau werdenn dar
nach legs auff ~~das bedalin aufs nechst~~
ain deler vnnd las kaltten vnnd legs auff
das bedelin aufs nechst an ain ander zwayl
mal dar nach nim zucker rerlach vnnd ain
wenig jmber vnnd beses jber al wol
vnnd nin auch wein berlach vnnd mach
ain er schnites deckalin dar auff vnnd
bestreychs mit aim ay vnnd gemacht
bachenn jn ainer dortten pfannenn

wilt du aus durch drybenn
epfel ain dortten machenn

so nim gutt epfel vnnd depf [demp] sy bys duß durch
ain dauch dreybenn kannst dar nach dauß
jn ain schisel dau zimer rerlach jmber
vnnd zucker dar an vnnd schytzs aufs ain
bedalin vnnd bachs syttlich vnnd wan es
wol erstarcht vnnd er etwa halb bachenn
ist so nim ain rosenn waser vnnd bestreych

jn yber all also magst du byrenn oder
kyttena auch don oder magst kyttena zu
disem auch don vnnd ain wenig gerybes
brott ist gutt vnnd las also gemacht bachenn

Wan du ain gehacktenn
apfel dorttenn wilt machen

so nim gutt wol geschmackt epfel vnnd schels
vnnd hack sy klain vnnd wan sy gehackt sendt
so nim ain kuellin schmaltzs so fyl als ain ay
vnnd zerlas jnn ainer pfanenn dar nach nim
die gehacktenn epfel vnnd dau dar vnnder
ain gutt hand fol wein ber vnnd zimer rerlach
vnd Ryes durch ain annder dar nach schitzs
jn dye pfanenn jn das warm schmaltzs vnd
Ryes vm dau her auß jn ain sauber geschir
vnnd zuckers wol vnd las kaltt werdenn
schitzs Auff den bodenn vnnd mach ain
deckalin dar yber vnnd las bachenn vnd wan er
halb bachenn ist so nim jn her auser vnd dau
ain marckt Auser bay dar auff hast du kain
marckt nim ain buder las fol bachenn

wilt du ain birenn
dorttenn machenn

so Nim 2 pfundt Biren Regel birenn oder die
sunst gutt brott byrenn Sennt die las jm
feur ain wenig brottenn nit fyl alß dan legs
jn ain frisch waser vnnd seyber sy wol nach
mals Reyb sy klain rest sy jn ainem buder
ain wenig dau dan nach jn ain schysel vnnd nim
ain halb pfundt zucker ain vntzs negala ain
vntzs zimet alles gestosenn vnnd ain rosenn
waser das wol schmeck mer nim dar zu acht
ayr dau ain wenig saltzs dar ein Rier es
alles durch ain ander vnnd mach ain bedalin
wie sunst zu aim dorttenn vnnd bachs also
mit wenig glaudt vnndenn und obenn

wilt du ain birenn
dortten machen

so Nim gutt byrenn schneyt vn gefer 10 oder 12 schnitz
la daraus vnnd kerß jm melblin vm vnnd bachs
nu ein wenig vnnd las kaltenn legs auff ain
bedelin zway glett dar nach se zucker vnnd rerlach
vnnd ain wenig jmber darauff magst auch wol
kain deckenn dar auf machenn wan du wylt
las feyn syttig bachenn E dus an rychst laß
yber schlagenn vnd se dar nach ain zucker auff

wilt du ain birenn dortten
machenn

so Nim biren und schneytt schnitzla darauff
vnnd schwems jn aim haysenn schmaltzs
vnnd daus her auser vnnd erkalten vnnd legs
auf ain bedalin auf nechst an ain ander vnnd
duncks dych zu din sein so wyder ain glet dar
auf vnnd dau wein berlach darauff vnd
zucker rerlach ain wenig jmber vnnd mach
ain zer schnytes deckalin dar auff vnnd las
bachenn bestreychs vor mit aim ay

wilt du ain byren
dortten machenn

so Nim gutt byren schneytt 4 schnitzs dar
Auß vnnd vnd nim die schnitzs vnd schneytt
klaine krmelin [krumelin] dar ein nit gar durch aber
ain schnytzs an der anndern schwem die byren
vor jn ein schmaltzs das fein braun werden
dar nach schneytzs legs auf das bedalin
ain an den andere vnd beses mit zucker
zimer rerlach vnnd wenig jmber vnd las
feyn sytyg bachenn

wilt du ain gehackten
biren dortten machenn

so Nim byrenn vnnd hacks klain vnnd nim
ain gerybes brott vnnd rest jn ainen schmaltz
dau zucker vnd gwyrtzs daran jn die birenn
als rerlach vnnd ain wenig jmber vnd schitzs
jns schmaltzs vnnd brott vnnd rers vm vnnd
daus jn ain schysel las kalltenn vnd daus
auff ain bedalin vnnd las syttlich bachenn

wilt du ain durch
drybnen dortten machenn
von byrenn vnnd kyttana

so Nim byren vnnd ain wenig kyttana vnd dempff
vnd reybs zu ainem muß jn ainem mayser dar
nach dau zucker rerlach ain wenig jmber
dar an auch weyn berlach ryer es wol durch
ain ander vnnd so der dayg zu din wer so dau
ain wenig gerybes brot dar ein bys es recht
wirrt dar nach schytt jn auf den boden vnd
las gemacht bachenn das er nit zu hertt wert
er jst sunst nit gutt

wilt du ain dorttenn
machenn aus kyttana

so Nim 6 oder 7 kyttana die schel vnnd seyber sy
ganntz seut sy vor es duß schelst jn ain
waser schels dar nach auff dinest vnnd dau
die butzenn dar vonn vnnd der stays jn
ain mayrser vnnd daüs als dan jn ain
schisel nim dar zu ain halb pfundt
zucker wol gestosenn ain rosenn woser
von des geschmacks wegenn ach [acht] neuge
legkten air nu das weys dar von das
mysch als durch ain ander wilt du geren
so dau ain gewirtzs dar ein mach ain beda
lin wie sunst vnd dau diß ob stet darauf
vnnd las lanng sam bachenn

wan du ain dortten
wilt machen aus fegalein

so Nim klaine fegelin so fyl du wyltt vnnd be
beraytt sy auffs aler seyberst vnnd mach ain
bedalin mit ain hohen refftlin vnd wan
die fegelin hips beraytt sennt so er wels vor
jn ainem waser vnnd wans er welt sent
so legst nech ann ain ander auffs bedalin

vnnd be ses mit rerlach vnnd zucker vnnd
ain wenig pfefer vnnd hin vnnd wider ain
fostenn von oxena oder ain marckt ist noch
beser hast du deren kains so dau ain schmaltz
dar auff vnnd mach ain feins dins bedalin
dar yber des gantz sy vnnd wans halb
bachenn ist so mach ain lechlin obenn jn
deckenn vnd gus ain weyn darein der gutt
ist nit fyl vnd las feyn gemachfol bachenn

wilt du ain weyxeel dortten
machenn

so mach den bodenn wie zu den andern dorten
vnnd wan er gemacht ist so nim ain semel
vnnd reyb sy klain vnnd rests jn ainem
schmaltzs dar nach so schitz auff den boden
vnnd mach yber al gleych vnnd brock dye
weyxa ab vnnd legst dar auff herdt an
ain annder dau die ston her auser so seutz
beser vnnd be ses wol mit zucker rerlach
vnnd mach ain feins dins deckalin dar
yber vnnd vnnd erschneytzs wye du wilt
vnnd bestreychs mit aim ay vnnd las
also wol bachenn bys gnoug ist

ain pflaumenn dortten
zu machenn

so nim pflaumen dau die keren dar von schneytz
dan jn zway dayllen vnnd daus jn ain syesen
wein vnnd las wol syedenn vnnd wan sy gesoten
sendt so daus auf ain schisel vnnd las kalt
werdenn vnnd daus auff das bedalin vnd
nim zimet zucker frischen buder vnd ain
wenig weyn ber dau dar auff laß ain fyerdel
stundt bachenn gibbs nu warm

wilt du ain wein ber
dortten machenn

so Nim den boden wie zu aim ander dorttenn vnd be
se den mit wein berla auf den blösen boden das
der bod wol bedeckt sey an aim artt als fyl
als an dem andern bese jn dar nach mit
rerlach vnnd zucker vnnd mach ain dins
zer schnites deckalin dar yber vnnd wan er
halb gebachen ist so schit ain malfasyer
oder ran ronfel dar Ein vnnd yber streych
mit aim ay vnnd las fol bachenn

wilt du ain erber
dortten machenn

so leg die erber auf das bedalin vnnd yber ses
mit zucker dar nach leg aber erber dar auf
vnnd wyder zucker bis das es yber let ist
den mach ain zer schnite decke dar yber vnd
las syttlich bachenn wan er halb bachenn ist
so dau ain buder dar auff

wan du ain leber
dortten wilt machenn

so nim ain kalbs leber las sy wol syeden hacks
dar nach klain nim 4 salfen bledla 3 manser
on steydlin vnnd spyckanardy oder rosenn
das es wol dar nach schmeck vnnd hacks mit
der leber nim dar nach ain halb pfundt
zucker 2 lefel fol pfefer ain handt fol ge
stosen mandel ain hanndt fol gerybenn
semel 9 air ain brecklin schmaltz als fyl
als an ain waser suben dise stuck rier wol
an ain ander saltzs ain wenig schitzs auf ain
bodenn las gemach bachenn bey ainer
stundt nim den halb dol des obgeseten
mandels dau ain zucker rosenn waser dran
vnnd wan der dortt schier gnuog gebachen

hatt so streych den genetzen mandel mitt
aim finger auff dinest auf den dortten
das der dortt yber al aufs dinest bedeck
sey las jn dar nach ain halbenn fyerdel
stundt bachenn so ist er recht

wilt du ain dortten
machen aus semla

so nim auf ain disch 10 ayr klopf sy wol vnnd
nim gerybenn semla dar ein vnnd mach ain
fyllin dar aus wie zu ainem fladenn vnnd
nim mandel vnnd schneytt sy klain vnnd ryers dar
ein vnnd nim ain schmaltz vnnd dau jn die dortten
pfanen las nit zu hays werdenn vnnd geus die
fyllin dar ein vnnd las nit so lanng als ain andern
dortten bachenn laug oft dar zu das nit an
hang vnnd saltzs jn

wilt du ain dattel
dortten machenn

so nim die datlin vnnd dau kerenn her auser
vnnd seutt sy jn ainem guttenn weyn vnnd
wan sy wol gesottenn sent so daus auff das
bedalin dau rerlach vnd zucker vnd jmber
darauf las sytig bachenn

wyltt du kirwys
dorttenn machenn

so nim kir wys las jber syedenn vnnd hack sy
klain nim gerybes brott vnnd kes daus dar ein
dau safern pfefer rerlach mustgattblye dar
ein schlag auch 6 ayr dar ein schmaltz ain
wenig daus auf das bedalin las feyn syttyg
bachenn

wilt du ain zyrenn nuß
dorttenn machenn

so nim ziren nysla waychs ein vnnd machs
dar nach sauber dau dar an zucker zimett
weyn ber vnnd daus auf das bedalin vnd
mach ain blad dar auff ain zerschnides vnd
wans halb bachenn ist so jber geus mitt
schmaltz vnnd las fol bachenn

wylt du ain kytten
dorttenn machen

so nim ettlich kittana reybs vnnd druck den saft
her aus vnd nim ander kyttana vnd schneytt
schnitzla dar aus vnd dempf jn dem aus drucken
saft dar nach daus auf das bedalin vnd jmber
rerlach fyl zucker vnd wein ber darauf also
mag mas er dryben auch machen mach ain
bedalin dar yber oder wie du wylt las fein
syttig bachenn wan du jn firsetzenn wylt so
bese jn wol mit zucker

wilt du ain kes dorta machen

so nim erstlich ain gouten siesen faysten kes der nit
alt oder resch sey den reybk klain vnd dau den geriben
kes jn ain schisel so fil du wilt vnd dau 2 mal so
fil ayr vnd 4 mal so fil buder dar ein das es
ain diner dayg wert vnd ain gar wenig mel
dar ein vnd riers jn der schisel wol durch ain
ander doch mach den dayg nit zu din das du jn
auf dem boden er halten magst vnd dau
ain der lasnen zucker auch jn dayg dar nach
so bach jn fein langsam ab vnd so er bachen
ist so se zucker dar auf weyl er hays ist
so ist er recht vnd gout

wilt du ain gwestenn
dorttenn machenn

so nim gwesten vnnd wesch sy sauber aus fyl
waser vnnd daus jn ain hafenn der jnen
glaseyrтт sy vnd geus ain guttenn wein dar
ein vnnd las lang syedenn das die ston geren
lasenn dar nach daus her aus vnnd dau die
ston der von vnnd mach ain bedalin vnnd bese
das bedalin vor mit zucker vnnd rerlach dar
nach dau die zwestpenn dar auff ainen an die
ander bys fol wyrтт dar nach beses wol
mit zucker rerlach vnnd ain wenig jmber
vnnd mach ain deckalin dar yber des erschnite
sey vnnd las bachenn wans halb bachenn ist
so gus ain 2 lefel fol von diser brie dar
an vnnd bestreychs mit aim ay vnd las
fol bachenn

wilt du ain kreytter
dorttenn machenn

so nim guttenn kreytter wie du wylt wie du zu
den krepfla nimpst vnd hacks klain schlag dar
nach ayr dar ein mach jn an der dycken wie
sunst ain dorttenn vnnd dau ain gutten hand
fol kes dar ein riers als vm vnnd mach

ain bedalin mit ayren wilt du gerenn so
nim kain mel zum bedalin nu eydel ayr schitzs
dar auf vnnd las sitig bachen vnd wan er schyer
bachen ist so schit ain hays schmaltzs dar yber
vnnd yber se jn wol mit zucker yberal vnd
las jn fol bachenn

wilt du ain englysche
dortten machenn aus kes

so mach ain bedalin wie sunst zu ainem
dortten vnnd nim den kes dayg wie vor
am kes dortten statt nu jm bachen muß
ma ym also don so du jn jn dortten
pfanenn daust so las jn ain guttenn weyl
bachenn das du maynst das er halb bachen
sey dar nach so nym jn her auser vnnd geus
jn mit haysem schmaltzs vnnd von stund an
wyder hin neyn vnnd las jn wol bachenn
vnnd wan du wilt her auser nemen so dau
jn vor wyder her auser vnnd bestreych jn
mit aim er lasnen zucker vnd dau jn wyder
hin nein ain weyl so wirtt er schen braun
von dem zucker vnnd sol auch mit rosenn
waser gesprengtt werdenn so ist er recht

wilt du ain d salfen
dortten machenn

so nim 2 byschala salfenn vnnd 2 byschala better
ling krautt das stays zu sameññ jñ ainem mayrser
vnnd druck den saft wol her auser nim darnach
ain pfund zucker wol gestosen den dau jñ jñ ain
schisel nim vm ain kraytzer jmber vnnd vm ain
pfefer vnnd ain wenig saltz ales klain gestosenn
mer nim achtt ayr ain qwerttlich milich oder
ettwas mer dan nim den ob steten saft misches
alles durch ain ander vnnd die pfanenn
beschmyr mit butter vnnd mach das bedalin
aufs dinest vnnd hab fleys mit der gloutt ma
muß das lyd oft auf heben vnnd schauen
das nit verbrin wenig glautt obenn vnnd
vnden es kertt gar grosen fleys dar zu es
statt má sol kain bedalin nemen nu das mel
auf den buder géssett

wilt ain krautt
dortten machenn

so nim auf ain disch salfenn blettla 8 masen on
steydlin ain hanndfol bederling 5 blettla melisen
12 oxenn zungenn bletter ain wenig kerma krautt

10 andyfye bletter 10 buraugenn bletter ain wenig
 kerma krautt vnnd 4 mal so fyl mangelt
 un geforlich als der andern sent sy sauber
 so wesch nit vnnd hack klain vnnd dauß jn
 ain hays schmaltz vnnd reschs dar jn dauß
 dar nach jn ain schisel vnnd reyb ain
 keß dar ein des aller bestenn vnnd ain
 wenig jmber vnnd pfefer vnnd ain zucker
 vnnd 10 ayr oder noch mer bys der gar
 din wirtt dauß als wol durch ain andern
 dar nach schitzs auf ain bedalin des gar
 din jst vnd las bachen wansch schier bachenn
 ist so dau ain er losen butter dar auf
 vnnd yber se jn yber se mit zucker es geytt
 wol zu 2 dortten zu aim nim halb so fyl
 las jn fol bachenn

wilt du ain krautt
 dortten machen

so nim yung piesen vnnd alerlay wol geschmeckette
 kreytter wesch sy schen druckß dan wol auß
 vnnd rests jm schmaltzs jn wenig schmaltzs dauß
 dar nach jn ain schysel vnd reyb ain gutten kes dar
 Ein vnnd ain waytze brott daus jn die kreytter
 vnnd riers als durch ain ander nim ayr vnnd ain

wenig milich rom gilps vnnd bulfererss mit
 guttem gwirtzs vnnd rier es v als wol durch ain
 annder vnnd mach ain bedalin daus jn dorten
 pfanen vnd schitt die fyle dar auf vnd mach ain
 anders blad dar yber vnnd machs mitt aim
 krentzlin zu vnd las jn bachenn schmir die blad
 pfanen vor mitt schmaltzs so brintz nit an wan
 du jn syes wylt habenn so dau zucker dar ein
 vnnd wan er ain weyl bachen hat so schneytt
 ain lechlin oben dar ein vnd scheub ain syesen
 buder dar ein vnd dau ain dar vnd er auch machst
 jn auch jn ainem offen bachenn

wilt du ain weyxel

dortten machen von schaft

so nim weyxel vnnd dauß jn ain wein vnd
 las syedenn der wein muß syes sein las dan
 kalt werdenn vnd wan dus seutzs so dau ain
 semel dar ein vnnd zucker dreyb dan die
 weyxlin durch vnd tus jn die pfanenn vnd
 las syeden las dan kalt werden vnd nim
 zucker vnd zimett dauß jn des obgemelt
 vnd dauß auf ain bedalin las bachenn ain
 fyerdel stundt vnd wan du jn her aus

daust so nim ain zerlasenn butter vnnd dau
jn auf den dortten vnnd zucker zimet
das muß zu der letzt alweg dar bey sein

ain ander weyxel
dortten zu machenn

nim weyvla vnnd dau die keren dar von leg
sy dan auf ain bladt ainen and die ander
dau buder zucker wein ber vnd gewirtzs dar
an vnd mach ain dins bedalin dar yber
vnnd las sytlich bachenn

pfirsych dordten
zu machenn

so nim die pfirsych vnnd schel sy dau dan die keren
her auser vnd mach zway dayl aus ainer kitten
vnd las syeden daus dan jn die pfirsych vnd nim
zucker zimet vnnd ain frischen buder daus dar
ein vnnd las ain fyerdel stundt bachen nim
dan syesen wein vnd butter dus jn ain pfendlin
vnnd laß an ain ander syeden vnd nim die
brye vnnd geus auff den dortten

wein dorttenn wein draubenn
zu machenn

so nim die ber von dem wein drauben vnd ain wenig
mel zerganngen buder zucker vnd zimett drucks
als mit ain ander durch vnnd daus jn ain
pfanen vnd las syedenn bys es dicklet wirtt
laß dan kalt werden vnnd daus jn den dorten
vnd las ain fyerdel stundt bachen vnd wan
du maynst das er genoug hab vnd fein broun
wirt so dau jn her aus las jn fein kyel werden
vnd se dan zucker vnd zimet dar auff
vnnd drags fir

wilt du ain kreps
dortten machenn

so nim krepfs vnd seutzs bys auf die statt
dau dan das vnsauber da hin dar von
vnd daus dar nach jn ain mayrser vnd
stoys wol klain vnnd nim ain halben semel
vnnd ain syesen wein die semel muß klain
geryben sein daus als durch ain ander
vnnd dreybs durch ain dauch oder
syblin daus dan jn ain pfanenn las syeden
bys es wol dick wirtt vnd nim ain buder
vnnd zimet vnnd ain zucker dus dar ein

vnnd daus dis als aufs bedalin vnnd las
ain fyerdel stundt bachenn gybs dar
nach kaltt

wie ma die bastetten
hefen machen sol

so nim halb schenn mel vnnd halb nach mel
schlag 2 ayr dar ein vnnd dau ain erlaseß
schmaltzs dar ein als fyl als ain ay groß vn
geferlich vnnd ain hays waser oder las das
schmaltzs jm waser syedenn vnd wens ain
wenig des waser erkelt ist so geus an das
mel vnnd arwaytt jn wol ab das Er drucken
vnnd zech wert er last sych sunst nit auf
setzenn auser halb der wil bret basteten nim ich
eydel schen mel vnd wan er schier genoug hat soer
zopf ich jn so wirt wie ma die dayg zunn
er gout vnd zech dorttenn machen sol
Nim schen mel vnnd ain ay oder zway vnnd
ain wenig waser vnd ain lefel fol schmaltzs
vnnd klopfes wol vnder ain ander vnd se mel
dar ein bys als dick wirtt als ain semel
dayg dar nach arwaytt jn wol vnder den
henden bys er drucken wirtt dar nach mach
ain bedalin wol din vnnd ain krentzlin
drum

ain koponen bastetten zu
machenn

so mach denn hafenn wie du wayst vnd seybern
den koponen wie du wayst vnnd hack jm den
hals vnnd kopf ab vnd die fyes vnnd zerleg
jn wie wan beim disch er legt doch nit gar
zerschniten nu gelest dar nach leg jn jn ain
schisel oder deler dar nach nim das an ge
mischt gewirtzs wie her nach statt 8 lot jmber
4 lott pfefer 4 lot mußgatt 4 lot negala
.3 lott rerlach das alles stays vnder ain
ander vnd thu dar vnder ain dryttel saltzs
das mach 8 halb lott so ists recht zu allen
bastetten die waram solent sein nu von
dysem gwirtzs den koponen als fyl er bedarff
vnnd bese dysen kopone ~~als fil~~ zwischenn
den fligla wol mit dysem gwirtzs

a

vnnd sunst auch wol wa ersa [er sa] bedarff dar nach
leg jn erst jn den haffenn vnnd leg 4 lang
geschniten fryschen speck dar zu vnd noch 4
schnitzs vnd legs dar auf hast du kain speck
so nim ain schmaltzs dar nach dau ain decken
dar yber vnnd machs zu vnd dauß jn ofenn
oder dortten pfanen vnnd bleyb dar bey bys

auff gatt vnnd wan du maynst das gnoug
 auf ganngenn sy so stych ain loch dar ein
 oben oder die hitzs erbrychts dar nach so
 las jn noch 2 stundt bachenn vnnd wan
 du wylt ain brye dar ein machen so nim
 ain ay vnd ain agerest klopfs wol an ain
 ander vnd geuß bey aim klaynen lechlin
 dar ein ee es gar bachten ist dar nach daus
 wider jn offen vnd las ain gutten stundt
 dar jn so ist recht bestreych den hafenn vor
 mit aim ay e dus bechst. a

wilt du ain koponen
 bastetenn machenn

so mach du den hafen wie du wayst
 nim den koponen seyber jn wol vnd er wel
 jn ain wenig nit lang nim jn dar nach
 vnd hack jm den hals ab vnnd die fyes
 wylt du gerenn so er schneyt jn doch nit
 durch vnnd gwirtzs jn wol mit pfefer
 imber mit mußgattblye nit fyl vnd
 ain wenig negalin vnnd rerla leg jn jn
 haffen vnnd den hals vnnd die fyes dar
 zu vnd leg das gelb von hertten ayren
 dar zu vnnd wein berlach vnnd nim

ain koponen faystenn oder marckt vnnd
legs auch dar ein vnd dau das yber plibe
gwirtzs oben dar auf vnd ain zucker
vnd ver gis das saltzs nit vnd machß
zu vnd las gemacht bachten vnd besalbs
mit ay yber All wol b

wilt du ain koponen oder
hener bastete machen mit kreytter

so nim die koponer oder hener vnd zerschlag
die fligel vnnd daus jn ain waser vnnd
las ain sudt don vnd zer hack das fayst von
ain oxenn nyeren oder das marckt vnd hack
aller lay gutte kreytter dar vnder vnd gewyrtzs
ab mit pfefer jmber rerla vnnd wein berlach
vnnd zucker vnd nim den koponen oder
hener vnnd legs jn haffen vnnd dau das
ob stett dar auf vnnd dar nebenn bys hin
nein kunptt vnnd machs mit ainer decken
zu vnnd dauß [in die] dörte pfanen vnd sos halb
bachten ist so dau agerest jn ain suben brye
oder ain wein vnd mach ain lechlin am ort
vnnd geuß die brye dar ein vnnd bestreych
mit aim ay vnnd las fol bachten c

Hener oder tauben
basteten machenn

Ma sol nit erlegen wie die koponer sunder jnen
die rugen vnd fligel vnnd fyes wol zerdruckenn
sunst daut ma jnen mit dem gwyrts vnnd
steck wie vor stet oder on die speck wie du wilt
wie auch vor stet disen bastetenn dyffen [dyrfenn] nit
so lang bachenn vn geferlich 3 halb stundt
magst auch ain brielin dar ein machenn
mit aim ay vnd agerest vnd las wol dar
jn syeden hast kain agerest so nim ain wein
der sayr sey

ain hasenn bastetenn
zu machenn

ma darf jn nit er wellen nu gar wol
spyckenn vnd gwyrtsen vnnd nach der lengß
jn die bastete machen vnd ain stundt bachen
lon oder 2 stundt brauchst wol

mer ain wil brett
bastet zu machenn

so nim das wil brett vnd er wels jn halb esich
vnnd wein dar nach so nim pfefer vnnd saltz vnd
ker lanng schnitz dar jn vm vnnd spick das wil
bredt mit das gar wol gespick sey nim dar nach
den pfefer vnd saltz vnd be se das wil bret
wol mit yber al dar nach mach ain dayg auß
nach mel vnnd nim 2 air vnd ain wenig ain
der lasenn schmaltz dar ein vnd ain warmamß [waramß]
waser vnnd mach ain zechen dayg dar nach
so walgla ain groß bladt wyes wyl bret ist
oder 2 bleder vnd schlag daß ain dar yber wan
das wil brett dar jn ist vnd mach ain krentzlin
dar vm oder sunst mach hips zu wyes
fraw retten kan vnd bestreychs jber al mit
ain ay vnnd daus jn pfanenn vnd bachs
lang sam 3 stundt mach oben ain loch dar
ein vnnd geuß halb esich vnd wein dar ein
vnnd pfefer vnnd las noch ain stundt bachenn

ain wilbrett bastette
zu machenn

so nim das wil bredt vnd laß jm wein vnd
esych wol syedenn daß es halb gesotten sey
dar nach so dauß her aus vnnd spicks wol
vnnd gwirtz wol vnnd leg fil speck vnden
an boden vnd laß 2 stundt bachenn

mer ain wil bredt bastete
zu machenn jch haltz für
beser weder ob stett

so nim das wil brett vnd erwels ain stundt jm
waser dar nach las erkaltten schneyt lang
speck vnd nim gwirtz als pfefer jmber
vnnd ain wenig negala vnd saltz nim fyl
pfefer vnd riers wol vnder ain andern
vnd ker den speck dar jn vm vnd spick
das wil bredt wol mit vnd was dir von
speck jber bleybt das leg zum wil bret
vnd das jberig gwirtz nim vnd ses yber
al auffß wil brett machs jn ain yber
schlagenn dayg mach den dayg mit eydel
noch mel stupf oben 5 lechla dar ein laß
4 stundt bachenn d

wilt du ain gans
basteten machen

so mach die gans gar sauber vnd bryes wol
jn ain waser dar nach nim her auser vnd d
er druckß jn der mit wol yn die breyde dar nach
so nim das gewirtz wie vor stat bey koponenn
bastetenn vnd beses fast wol vnd saltz wol dar nach
so nim lemanen epfel vnd biren vnnd speck kimich
ryers wol durch ain ander es muß auch ain
wenig gehackt sein nit fyl nu die birenn vnnd
speck vnnd fyl die ganns mit vnnd leg vm die
gans was yber bleybtt von diser fyl vnnd
spyck vor die gans wol vnnd leg braytt schnitz
vom speck vnnder die fies vnd fligel vnd mach
ain dayg wie zu den wil brott basteten vnd
schlag die gans dar ein fur mas wie ain
gans vnnd daus jn dortten pfanen vnnd laß
bachenn e

wilt du ain basteten mache
aus fegell

so mach am erstenn ain rundenn hafenn darnach
nim fegel als fil du wilt vnnd braytt sy sauber
vnd dauß yber jn ainer pfanen vnd las ain
guten seutt don jnen waser dar nach daus her aber

vnd saltz ain wenig vnnd gewirtz wol mit jmber
 vnd pfefer schwyngs jn ainer schisel vm das des
 gwirtz wol dar an kum legs dar nach jn hafenn
 leg for speck an boden dar nach leg die fegele
 dar auf dar nach dau etlich detter von herten
 ayren dar ein vnd se wein ber vnd zucker dar
 auf vnd ain hackten speck leg auch dar nach dar
 auff dar nach machs zu vnnd bestreychs mit
 aim ay vnd ain wenig safern vnd las 2 stundt
 bachenn geuß ain wenig malfasyer dar ein
 an das speck stat det ich oxenn fayste dar ein

ain basteten aus
 kelbern fles gemacht

nim ain kalbflaysch vnd er wels wol vnd hacks
 vnd halb so fyl nierennfaystenn von ainem oxenn
 oder mer dan halb vnd hack auch dar ein vnnd
 saltz vnnd wanns gehackt ist so dauß her auser
 jn ain schysel vnd dau jmber rerlach pfefers
 wein berla zucker vnnd ain gutten syesen wein dar
 vnder vnnd riers wol durch ain ander das es wie
 ain muß din wertt du magst auch wol die
 detter von hertten ayren gantz dar ein don wie
 fil du wilt daus dar nach jn basteten hafenn

vnnd las ander halb stundt bachenn so ists recht
vnnd wans schier bachenn ist so magst du ain
suben brie mit aim agerest darein don dau
ain safern auch dar ein

mer ain basteten ausem
kalb flesch

so nim knepfel flesch vnnd er wel sy wol vnd
nim dar nach halb als fil oder mer nieren
faystenn von aim oxen vnd hackß vnnder ain
annder vnd saltz vnd wans gehackt ist so mach
ain rundenn haffenn vnnd nim wein ber
fyl vnnd jmber vnd daus jn des geheckt
vnnd riers wol vm seut ayr herтт als fil
du wilt oder die bastete groß ist vnd dau die
fyllly jn haffenn vnd leg die ayr nur das
gel ganntz dar ein dau auch ain wenig ain
safern dar ein oder ain letzenn wan ma das
agerest dar ein daut ist beser machs zu mit
ainer decke vnnd las fein syttig bachenn wanß
halb bachenn ist so nim ain agerest vnnd ain
sube brye vnd ain wenig safern vnd er
dreybs vnd mach ain lechlin obenn am
ayrtt vnnd dau die brye mit aim darchterlin
dar ein vnd laß fol bachenn vnnd geforlich
2 stundt jn alß

wilt du spanisch
bastetenn machenn

so nim ain gutt mel vnnd mach ain dayg mit lauder
waram waser ab vnd saltz jn ain wenig vnd ar
waytt jn wol ab so last er sych auf setzenn mach
ain bladt als lang das bredt ist gar din walgles
mit ain walgel holtz vnd bestreych das selb
bladt mit aus gelasenn fryschenn speck nu halb
vnnd las den speck bestenn vnnd walgla das selb
baldt yber ain walgler vnnd mach der selbe bleder
noch achttenn ain yedes besonder jber der walgler
vnnd so fil hefelin alß fyl am disch sent das
ain yeder ainß hab vnnd fyl dar ein was du
wylt von fegel hener sunst ain keck von
kalb flayss oder kasteron vnnd bachs jm offen
oder pfanen gybss waram

wilt du ain basteten
machenn mit den kelbern
wyrstlin

mach die wyrstla wie mas sunst macht vnd
bratzs ain wenig nyt gar ab vnd mach ain
rundenn hafenn vnnd legs dar ein wilt du
gerenn so mach kain letzlin dar vm vnd

brats nit vor nu wan dus hin neyn hast
gelegt so dau wein ber vnnd allerlay
gwyrzt dar ein vnnd ain zucker machs mit
ainer deckenn zu vnd las bachenn lanng
sam magst vnnd wans schyer gebachen
ist so geus ain halb achtlin malfasyer
oder ranfel dar ein mach oben ain lechlin
am ortt dar ein vnd geus durch ain
drachterlin bys hin neyn kumptt
nim zu disem kain malfasyer nur ain
suben brye vnd ain agerest

wilt du ain gutte bastete mache
mit den hetalin oder haters

so schneytt braytt schnitz ausem kalbflesch
vnd erklopfs wol mit ain meser rug darnach
nim ain wenig kalbflesch vnd ain faysten
von ain nieren oder sunst ain gutte faysten
vnd hacks vnder ain ander daus jn ain geschir
wans gehackt ist dau dar ein ain suben bryelin
das mas dar mit an zwer so kan mas auff
streichenn dau wein berlach vnd allerlay
gwyrzt dar ein dar nach streychs auff die
schnitz vnd wyckles hert auf ain ander nach

dem mach ain runden hafenn vnd legss
 fein dar ein se dar auff zucker rerlach
 jmber vnd negala resinla vnd klaine wein
 berla machs zu vnd las bachenn magst auch
 das gelb von hertten ayren dar ein don
 vnd wan schyer bachenn ist so geus ain halb
 ahtalin malfasyer oder ronfel dar ein
 lass fol bachenn

wilt du ain bastett kitte
 bastett machen aus schnitz

so mach auß dem daug ain runden hafen
 vnnd schneyd die kitana jn 4 oder 6 schnitz
 vnd schneytt die butzenn sauber her auser
 vnnd schelss vnd besteck ye des jn sonder
 mit rerla vnnd negale dar nach se yn
 haffenn an bodenn zucker rerlach vnd ain
 wenig ain jmber dar nach leg die schnitz
 dar ein ain glett jber ses dan wyder mit
 zucker leg wyder ain glet biß fol wirt
 vnnd alweg ain zucker auf gelet vnnd rer
 lach spar den zucker nit machs also zu
 Doch se auch alweg wein berla auch auff
 ain glet las fein syttig bachenn fast
 2 stundt gibts kaltt oder waram

mer ain kite bastete
mit gantz kitana

mach ain runden hafen nim dan gantz kitana
vnd schels vnnd grab die butzen jnen her aus
grabs nit gar durch se dar nach zucker vnd
wein ber vnnd rerlach jn die lecher vnd
machs fol nim dar nach den haffen vnd se
rerla zucker an bodenn vnd setzs die
kitana dar ein herтт an ain andern fyl
dar nach die lykla mit klaine schnitzla zu
das gar fol sey vnd yber ses gar wol mit
zucker spar jn nu nit dran vnnd se rerlach
auch dar auff vnnd wein berlach auch
ain gutt dayl nebenn ey hin vnnd machs
zu vnd las fein syttig bachten bestreych
den hafen mit aim ay vor las fast 3 stundt
bachten gybs kalt oder waram

wilt du biren oder
bey epfel basteten machenn

so mym gutt biren vnd schelß vnd helders
aus das die butzen her auss kumen doch grabs
nit gar durch vnd fyls mit zucker wein berlach
vnd rerlach vnd mach ain runden hafen

vnd setz die birenn oder epfel hertt an ain
ander vnd schneytt schnitz vnd fyl die lecher
neben mit zu das hartt an ain ander standen
es wurdtsunst ain epfel muß dar aus vnd
se zucker wein berlach vnd rerlach dar
auff yber al nit als fil zucker als zu denn
epfla vnd machs zu vnd las fein syttig
bachen die epfel fast ain stundt oder
ander halben die biren 2 stundt bestreych
den hafen mit aim ay vor magst von
schnitza auch also machenn g

ain al bastete zu machen

so nim ain al vnd zeuch jm die haut ab vnd
mach schene stuck dar aus vnd ederes wol vnd
wesch sauber vnd legs jn ain schisel saltz jn
vnd gwirtz jn wol vnnd schwings wol durch
ain ander daus dan jn ain gemachtten hafen
vnd leg zwischen die stuck ein syese butter
mach dar nach zu vnd bestreich mit aim ay
so ist recht vnd bachs

ain al bastete zu machen

nim del [den] al zeuch jm die hautt ab vnd eder
jn schen schneyd jn dan zu stucken vnd be
steck sy mit negalin zimet rosmarin vnd salfen
vber brott jn dan ain wenig vnd gewirtz jn
dan die stuck schen mit allerlay gwirtz vnd
mach ain guotts brielin mit gwirtz vnd
butter magst auch grenen kreyttlin dar
vnder don vnd zucker wilt du es syes
haben vnd ain siesen wein vnd dau das
als jn ain dayg hafenn vnd machs zu vnd
las gemach bachenn

wan du ain vysch bastete wylt
machenn

so nim ain fysch es say ain karpf oder ain andern
fysch schyep jn dar nach schneytt jn durch ab
auf ann allen bayden seyten vnd dau jn auf
den bauch vnd nim die gallenn her auß dar
nach so nim das gwirtz wie vor gemelt ist bey
der Ersten koponen bastete doch sol ma mer saltz
zu dem fysch brauchen dau zu dem flesch dar
auff hab acht dan die fisch fyl syeser senndt
dar nach nim den fisch vnd gewirtz jnn

am erstenn vnder den flosenn wol dar nach
 nim das jn gewaitt her aus vnd gwirtz jm jn
 wenig wol vnd das jn gwaytt auch vnd
 daus wyder jn fisch dar nach reyß den fysch
 auf baydenn seyttenn mit gwirtz vnd das
 es wol gesaltze sey vnd jn die schnitz die ma
 dem fysch don hatt dar nach leg jn auf
 den dayg muß gemacht sein wie zu den
 wil bredtt bastette 2 dayl vnd schlag
 das ain dar jber leg aber for 4 batzenn
 schmaltz auf den fysch machs zu fur mass
 wye ain fysch vnd steck obenn ain rerlin dar ein
 das ma ain brye dar ein mig gyesen vnd laß
 jn 2 stundt bachenn

ain zerschnite vysch
 bastete zu machenn

so nim den fisch vnd schneytt jn dar nach mach
 stuck dar aus als wolt ma sy syeden dar nach
 mach aus dem dayg ain runden hafen
 vnnd se an boden gwirtz wie am ersten stet
 doch mer schaltz [saltz] rier dar vnnder oder saltz
 den fisch sunst bas vnnd leg die fisch jn
 die basteten vnnd gwirtz se drauff vnd
 saltz vnd zwen gutt brockenn schmaltzs

dau dar auf vnnd machs zu vnnd bestreych
den hafen mit ainem ay vnd las sittig
bachen wan ain stundt bachten hatt
so nim das weys voñ aim ay vnd ain gutte
wein dar an vnd klopf wol durch
ain ander vnd mach ain krentzlin ain
lechlin vnd schit disen brie mit aim
darchterlin dar ein vnd las dar nach
wol bachenn also sol ma allen fysch
bastette don mit der brye

stock fysch bastetenn
zu machenn

so nim den stock fisch jber brie jn jn ainem
gesaltzenn waser das vast wol gesaltze
sey dau jn dan her auser vnd klaub die
grett schen dar von zerbyrch jn vnnd
leg jn jn den bastetenn hafen gewirtzs
jn wol vnd dau buder daran als ain
halbenn semel vnnd ain seydlin mit wein
vnd bach jn ain halben stundt

ain kreps bastetenn
zu machenn

so nim kreps vnd seutt sy schen vnd dau die
schallen dar von vnd megenn laß alain
die scheren dar bey vnd dau allerlay gewirtz
dar an buder zucker syesen wein musgatt
blye machs zu vnd las bachenn

fisch jn ainem scherbenn
zu machenn

Du must ain scherbenn dar zu haben der jnen glas
Eeytt sey vnnd auf fise stand vnd ain decken mus
er habenn vnnd dau den visch auf vnd schiep
jn wie vor stet der gantz ist vnd leg den visch
jn den scherbenn vnd gwirtzs jn jn aller
maß wie vor stet den man jn dayg machtt
vnnd leg dar ein 3 oder 4 batzen gutz schmaltzs
dar nach nim ain wenig brentzs mel vnd ain
wenig gewirtz auch das gelb von ainem
ay vnnd ain wenig agerest oder ain weysen
wein ryers durch ain ander vnd gaus [geus]
vnden jn den scherbenn vnd decks wider
vm zu vnd setz jn offen las 2 stundt
bachenn dar nach der visch groß ist

yber ain fyerdel stundt so ker jn vm
vnnd gwirtz jn wol vor vnd setz jn
wider jn offen so wirt er recht

wilt du ain ayr
bastetten machen

so mach den hafen hipß auf vnd laß
vor erstarckenn dar nach nim air
vnnd milich rom vnd klopfs wol durch
ain ander vnnd dau ain syesen buder
dar vnder gewirtz vnnd zuckerß wol
vnnd daus jn hafenn las bachenn vnd
wan dus geben wilt so mach ain deckalin
dar yber

mer ain ayr
bastete

nim ain remige milych setz yber vnd
dau ain syesenn buder dar ein als groß
als ain entten ay vnd mach ain lens daygly
an aus ayren vnd wan die milich da her
seutt so geus das dayglin dar ein vnd
las syedenn bys es zu ainem myeslin wirt
daus dan jn schisel rer zimet zucker der
ein las dan nach jn ainem bastetlin
hafen bachenn

noch ain ayr bastete
zu machenn

nim acht ayr klopfs wol geus ain gutten rom
mylich dar an vnnd ain hand fol mell klopfs
wol durch ain ander vnd streychs durch
ain dauch oder engs syblin vnnd las den hafen
wol starck werdenn jn den ofenn vnd geus
ain wenig von diesem dar ein 3 mal an disem
doch nit baldtt auf ain ander so gett es auf schen
dar nach dau fyl zucker dar auff so ist es
recht drags am ersten fur

ain milich bastete
zu machenn

so dreyb ainen hafen auf wie zu ainer rechte
bastete setz jn ofen oder pfanen vnd las er
starckenn vnnd leg von ainer welsenn nuß
gros schmaltz dar ein dar nach nim auf ain
disch 10 ayr vnd ain gutte milich vnd ain
wenig melb zuckers vnd gewyrtzs schitzs
dan jn hafenn vnd las bachenn vnd der
ofen mus hays sein

schleych oder lem brotten
basteten zu machenn

ist ains wieys sander [ander] nim den brotten vnd yber
brie jn wol dar nach so spick jn durch vnd durch
mit speck vnd sulfenn vnnd rosmarin vnnd
gwyrzt jn mit aller lay gewirtz vnd mach ain
dins bladt das vm vnnd vm gatt vm den brotten
vnnd dau syesenn buder dar ein oder sunst ain
faystenn vnnd ker jn vm wie ain karpfen
vnd las jn bachenn vnnd bestreych jn wol
mit ayr klar jtem du magst die gans kregenn
vnnd megenn flygel vnd fyes jn aber mas
machenn wye die fegel bastete h

ain oxen zungenn
basteten machen

nim die zungenn vnd seutt sy das sy fein
marb werd schneyttz dan din vnd mach
also stuck dar auf vnnd steck jn ain yedes
stuck 2 negalin gewirtz jmber negalin
musgatt schneytzs wol klain vnnd nim
ain saltz vnnd mysch als durch ain ander
vnnd las daus jn den bastetenn hafe vnd
machs hoch vnd leg alwes stuck auf ain

ander vnd las des gwirtz da zwischenn
 vnd nim oxenfaysten hacks klein vnd
 daus dar ein vnd las ain stundt bachenn
 vnd wans ain stundt bachenn hatt so
 nim ain halben semel vnnd be sy das
 sy braun werdt daus dan jn ain
 rottenn wein vnd ain zucker vnd jm
 ber vnd mus gatt dar an vnd las auf
 syede ver sauchs das gout sey dar nach
 schitz jn dise bastete vnd las fol bachenn j

Her nach folgett die baches
 wilt du ain spritzen
 baches machenn

so nim ain milich jn ain pfanenn daus
 jber das feur dau ain wenig ain schmaltz
 dar ein vnnd las syedenn vnd rier ain mel
 dar ein vnnd mach jn drucken wie ain
 bryette kiechla dayg vnnd mach jn dar nach
 mit ayr ab vnd las jn starck vnd dau jn
 dan nach jn die sprytzen vnd drucks jn ain
 hays schmaltz vnd rytla die pfanen vnd
 las gmach bachenn

wilt du ain spritze
baches machenn

ryer den dayg mit ain kallten waser an
der sol ain wenig dycker sein dan ain
gemainer streybla dayg dau ain wenig
schmalk jn ain pfanen vnd dau den dayg
dar ein wan er wol ab drycknet ist so
dau jn jn ain schysel vnd schlag jn wol
vnnd leg 6 ayr oder 8 air jn ain waram
waser darr nach fyl dayg ist vnd
schlag ains nach den andern jn dayg
bys er wyrтт das man durch die
byx druckenn kann dar nach sol ma den
dayg ring weys jn pfanen vm her legenn
das ain dryfacher ryng werтт vnd las fein
syttig bachenn

wilt du sprytze kiechla
bachenn

dau ain wenig waser jn ain pfanen vnnd schmaltzs
brenn dau das schmaltzs dar ein das der dayg dar
nach wol druckenn werтт dau den daig dar nach
jn ain mayrser der waram sey vnd stays die
ayr nach ain ander dar ein bys dich dunckt das
der dayg rechтт sey leg die air auch jn waram
waser for daus jn die sprytzen las syttig bachen

wilt du gros schnitzs
bachenn

so nim 6 ayr vnnd 3 oder 4 schallenn fol milich vnnd
mach ain dayglin wye ain streyblin dayg vnd dau
ain wenig schmaltzs jn ain dortten pfanen vnd las
das schmaltz hays dar jn werden vnd geuß den
dayg dar ein vnd ain glaudt dar vnder vnd
obenn dar auff las gmach bachenn bis drucken
wyrt dar nach schneyt schnitzs 2 finger brayt
vnnd ain schnitzlin jn die mit vnd bachss langß
am vnnd legß kyel ein vnd rytlla die pfanen
setz vnd geus vmetter mit ain lefel darauff
so gatt es dester bas auf

wilt du ain mandatten
baches machen

so nim mandel vnd reyeb oder stays sy klain
vnd laug das nit ehlig wert netze jn bey der
zeytt mit ain rosen waser dau dar nach zucker
dar ein das wol syes wert vnd reyeb oder stays
wol durch ain ander nim dar nach mandatten
vnnd streychs dar auf nit zu dick sunst gatt
es nit auf vnd streychs auf die hergatt
das das glatt her aus kum deck dar nach

ain man datt dar auf vnd drucks fast wol
an die erder zu mit aim rosen waser schneytzs
sunst als gros du wilt mach auch den mand
el dayg nit zu din mach dar nach ain gelbs
dayglin mit aim waser vnd schitzs auf ain
deller vnd dunck die man datten dar ein an
ertter nit zu deuf vnd bachs fein nit zu hayss
das weys bleybe legs aufs syblin nit auf ain
ander sytzen sunst nider vnd rytlla die
pfanen wan dus ein lest bis auf gatt

wilt du gefilt mantatten
bachenn

so nim epfel vnnd schneyt klaine schnitzla
dar ~~auf~~ auss vnd besteb[s] [besteybs] mit mel vnd
bachs wol vnd daus jn ain mayrser
vnd stays wol vnd daus her aus jn ain
pfanenn dau ain wein draube seltz dar an
setzs yber das feur zuckers vnd gwyrzt
we du wilt ryers ain weyl ob dem
feur vm so gwirtz ain farb streych auf die
mandatten bachs Resch her aber

wilt du ain mandattenn
baches machenn aus latt wery

so nim lattwery erschneytz waychs ein ain
gutten wein nim ain wenig weyxel seltz
dar an dau zucker rerla vnd jmber dar ein
stays oder dreybs wol durch ain ander
machs fein res streychs auf die man datten
dunck jn ain gelbss dayglin an erter vnd
bachs resch her ab es ist gesundt vnd gout

wilt du ain anders mandel baches
machenn

so nim 1 halb pfundt mandel vnd reybs mit ain
rosen waser ab wer er klain ist ain gutten
fierdung zucker dar ein vnd ain musgat nuß
die klain gestosen ist vnd reybs dar vnder
dar nach so schneyt ain man datten zu fier
daylen oder wie du wilt vnd streych das
ob gemelt dar auf vn gefer ains mesersrug
dicks vnd deck nich dar yber vnd bach jn
ainer dortten pfanen das wol bachen wert
ess ist gut zesenn

wilt du weysenn streybla
bachenn

so nim das weys von airenn vnd nim ain lefelfol
waser oder 2 vnnd ain schen mel ryerss wol durch
ain ander vnnd machs glat vnd dau zucker jn den
dayg das er wol syes wert mach jn diner dan
dan sunst ain streybla dayg vnnd ryer jn fast
wol vnnd nim ain hefelin mach acht oder 9
lechlin dar ein vngeforlich so weyt o vnd setz
das hefalin jn das schmaltzs daus her auser
vnnd dau den dayg dar ein vnd ses jn das
schmaltz gutt lang strych wie die pfanen
ist doch nit so dick wie sunst streybla vnd
machs nit braun aufs weyset vnd mach
ain scheyfalin des 3 fynger braytt sey vn
geforlich vnd des scheyfalin muß auß wenig
gebogen sein das ma das baches dar yber
byeg vnd gerß mit diesem seyfalin vm vnd
nimss mit auß vnnd beugss dar jber mit
der hannd drugs hin zu das schyer zu samen
ganng vnnd setz auf ain bret ains nach dem andern
vnnd so dus auf setzs se setzs alweg 2 gegenn ain
ander jn die schysel bis die schisel fol wirt dar nach
se zucker dar auf setz jn die hech

wilt du welschen streybla
bachenn

so leg ayr jn ain waram waser dau ain
waser jn ainer pfanen jber saltz vnd laß syeden
geus an ain mel ber es fast ab wol ab vnd schlag
die ayr dar ein vnd rier den dayg vnd mach
jn glatt nim ain drachterlin da das klain
fingerlin ein kan byss zu halben glidt dau den
dayg dar ein las jn gemach dar durch jn ain
hays schmaltz legs fein langsam ein so wirtt
es ainer ellen oder 2 lang das nit an klept
vnd nim 2 scheyfalin 2 finger brott kers dar mit
vm vnnd nims dar mit aus

wilt du hener derem
bachen

so mach den dayg wie ain bryettakiechla dayg
vnd das er diner sey sech jn durch ain darcherlin
jn die pfanen vnd las bachen

wilt du hirsch horn
bachen

so nim 6 ayr vnd klopfs vnd nim 4 gros lefel fol
zucker vnd ryer ain gutt mel dar ein vnd
mach jn wie ain hasen nerla dayg der wol
aus gewallen ist schneyt ain stycklin dar ab
das walgla jn die lenge ainer spindel lanng
vn gefor vnd fur maß das es ainem hirse horen
mit den zinge vergleych dar nach las fein
syttig jn ain schmaltz bachenn vnd so mas auf
den disch wyl setzenn sol ma alweg 2 vnnd
2 gegenn ain ander setzen jn die schysel
vnnd mit zucker besenn

wilt du yber die
medel bachen

so nim ayr vnd klopf sy wol vnd klopf ain
wenig ain wein dar ein vnd rier dar nach ain
wenig ain mel dar ein das ain dins dayglin
wertt nim die myedel stos zu vor jn ain hays
schmaltz dar nach schit den dayg dar yber oder
dunck die medel jn dayg das der dayg nit yber
den medel ganng vnnd stays fein syttig jnß
schmaltz vnnd las bachenn

wan du wilt mutzschelenn
bachenn

so nim 8 ayr vnnd 8 ayr schelfenn fol milich klopf
wol vnnd rier ain mel dar ein als din als ain
gemainen streyblin dayg dau ainer groser welsen
nuß groß schmaltz jn ain pfanen dortten pfanen
vnd schitt denn dayg dar ein vnd dau ain wenig
glaud vnden vnd oben vnd wan er syttig ab
drucknet ist das man schneyden kan so schneyt
mutzschellen dar aus vnd bachs syttig jn aim
schmaltzs

wilt du nunen firtzlach
bachenn

so heb den dayg mit eydel ayren an mach jn
auff das aller sterckest vnd wel jn wol auß
vnnd mach lange strytzala vnd schneyt zweyfel
dran aines fingers lang vn geforlich an bayden
ayrden dar nach bachs jn aim schmaltz nit zu hayß
fein langsam so klieben sy fein auf sy sent
gleych wie am esen wie die ayr bretzen dau
ain zucker jn dayg

wilt du mayrser
kiechla bachenn

so nim ayr vnnd geus ain kaltt waser dar yber
vnd legs dar nach jn ain hays waser haltzs
waram den dau ain ~~æsen~~ waser yber vnd
saltzs vnd schmaltz vnd las es syeden
wie ain suben vnnd nim ain gutts mel
ses dar ein vnd ries mit dem kollefel stil
vnd setz die pfanen ab dem feur vnd zer dreyb
die knolen wol vnnd setz dar nach wider hin
nibertt auf das feur vnd drickneß wol ab
ob dem feur vnd kers wol vm vnd wan
du jn wol ab dricknest hast so du jn jn
ain andernn pfanenn vnd schlag die ob
gemeltten ayr dar ein ains noch dem
andern vnd dreybs vm bys der dayg
gladt wirt mit der hand ist beser dan
sunst wan du die ayr dar ein schlagen
wilt so dricknes vor wol ab das kain
waser von ayren drein dropfna vnd mach
den dayg fast glad vnnd zech
Mit der hand wie ain wax vnd mach jn nit zu
din wan du jn wilt ein legenn so nayg die pfanen
vnd wan der dayg rynt ain wenig so ist er recht

so nim dayg alß gros als ain henen ay jn aineysen
lefel vnnd legs jn ain hays schmaltz doch nit zu
hays vnd las sy langsam bachen vnd wan sy auf
kliebenn so ker sy vmauf die klufft vnd ritla die
pfane setzs

mayrser kiechla auf ain
andern weg

so mim [nim] ain querttlin waser vnd seutz vnd dau
wenig schmaltz dar ein vnd saltz vnd wans seut
jn ainer pfanen so rier ain mel dar ein vnd
dricknes wol ab auf dem feur vnd thu
jn jn ain mayrser vnd der stas jn mit ayren ab
bys er wirt wie ain bryette kiechla daig dar
nach leg jn mit ain eysen lefel jn ain
schmaltz nit zu hays laß langsam bachenn

ain ander mayrser kiechla
bachenn

nim vm ain pfenig milich vnd so fyl waser
las es syedenn vnd dau ain schmaltz dar ein
ainer welschenn nuß groß vnd wan er da her
seut so se ain gutz keren mel dar ein bys es
gantz starck vnnd drucken wirt vnnd las es

fein gemelich dryckna ob dem feur dauß dar
nach jn ain mayrser vnnd zer stas die knolen [knolen]
wol vnnd schlag dar nach ain aye nach dem
andern dar ein byß es zimlich len wirt dach
stercker dan ain streybla dayg vnd schlag sy
fast kyel ein gest du also recht dar mit
vm so werden sy gout vnd groß wie ain
semel

wilt du schaub hietla
bachenn

so nim auf aim disch 8 ayr detter vnd ain wenig
mer rom dan detter sent vnnd gutte batzen schmaltz
wie an ain geschmaltzes brott vnnd klopf die ayr
wol an ain ander vnnd saltz vnd rier ain schens
mel dar ein vnd mach den dayg wie den hasenn
nerla dayg vnd brich brockenn dar ab so groß
wie ain welschen nuß vnd walgla din gescheyblat
vnnd legs jn ain geschir vnnd wan du es bachen
wilt so legs vor auf ain eysenn lefel vnnd dau
den lefel mit dem bledlin jns schmaltz so gwint
es ain furm wie ain hietlin vnd ker flux
vm das nit braun wertt

wilt du ain redel
baches machenn

so nim ain gutt mel daus auff ain bredt geuß
ayr und ain waram milich daran saltzs mach
ain dayg das er nit zu hertt wert wel in wol
auß unnd walgla jn aufs dinest dan leg jn
zwyfach vnnd welgle jn auch noch ain mal
vnnd schneytt den dayg mit dem redlin wie du
wilt bachs resch herab se ain zucker darauf
wan dus auf setzenn wilt

wilt du ain gestosenn
baches machenn

so nim 8 ayr 8 lefel fol milich 4 lefel fol waser
machs an wie ain streybla dayg dus jn ain diechlin
bstreych des diechlin mit ainem schmeltzlin
hencks jn ain pfanen mit waser las es syedenn
bys fein dick wirt dar nach kers um vnd schneidt
lanng schnitz 2 finger braytt vnnd legs jns schmaltz
las lanngsam bachenn vnnd behalt den dayg
waram jn ainem waram waser

ain brentz baches
zu machenn

nim ain pfanenn vnd dau ain wenig waser vnd
schmaltz dar ein las auf syeden dau ain gutt mel
dar ein vnd resch wol das gar drucken werd daus
dar nach jn ain mayrser der wol waram sey
schlag ayr dar ein bys dich gnog dunck bachs
kalt aus so gentz auf se dan zucker dar auf wan
dus fir setzenn wilt

wilt du ain sack kiechla
bachenn

so nim als fil da waser als ayr vnnd mach den
dayg diner dan ain streybla dayg vnd dau jn jn
ain secklin vnd leg jn jn ain hafen das er syede
vnnd wan ain gutte halbenn fyerdel stundt gesoten
hatt so dau das secklin auf vnd greyff mit ain
finger jn den dayg vnnd wan er gesottenn
ist das es ain finger dar ein stecken kan vnd mag
so schneydt jn wie ma aber ainer semel schneyt
jn der mit von ain ander vnnd legss jn ain
kiels schmaltz rier die pfanen wol so kleubs
auf vnnd bach sy gmach mach den sack vnden
enng vnd oben weytt vnd stylb den sack yber
so duß dus gantz her auss so kan kans du
recht schneyttenn

ain nieren berger
baches

Item nim zu 8 barschon en 10 yar [ayr] vnd schlag sy auf
jn ain schisel sy myesenn nuy glegt sein klopf sy
wol vnnd nim ain millich dar an ainss gutten
zweren domen lang minder dan die ayr vnd wan
die ayr klopft sent so nim ain mel dar ein
mach dar auß zechen dayg der dick sey wie ain
streybla dayg nach dem dau den gemelltenn
dayg jn ain bleche fier eget geschir des wol ver
deck sey vnnd das waser heb vnd ain zucker dar
an 3 leffel fol vnd saltz & nit zu fil vnnd
wan du den dayg jn das geschir don wilt so
nim zu vor ain schmaltz vnd laß dar jn zer gen
dau den dayg dar ein so klepttes nit an vnnd
deck dan das lidt zu oder wol dar yber las
kain waser dar ein kintt

Ittem nim dan ain grosen pfanen oder
keselin mit waser daus vber das feur vnd las
des drichlin dar jn syeden vnnd leg ain stoin
auff das drichlin das des waser dar yber
ganng vnd laug oft dar zu das er nit zu hert
wert vnnd wan er ain wenig hert ist so
du den stain oben ab den lidt vnd dau jn her

Aus nach dem dau ain schmaltz jn ain pfanen
jber das feur las hays werden vnd schneit
aus dem dayg schnitz die selben sollen
ains fingers lang sein vnd ains fingers
braytt vnd dick sein nach dem legs ein
laß bachten bis die schnitz auf kliebenn
vnnd wan sy kloben sent so darfft du
den pfanen nit mer rytla das schmaltz sol nit
zu hays sein wan es wil zu hays werden
so daus ab dem feur las iber schlagen nach
dem bachs fein langsam

ain hips gefresch zu machenn
vm ain dorttenn

so mach den dayg wie zu den hasen nerla vnd das
er wol auß gewallen sey vnd walgla dan auf
das aler dinest vnnd leg das gewalglet 8 mal
zu samenn vnnd schneitz auf aller klenst vnd dau
ain wenig jn ain pfanen erschitz vor mit hasem [haisem]
schmaltz vnd drucks wol zu samenn vnd bachs
resch her ab sa ist es schen vnd krauß vnd
wan dus geyst so se zucker dar auff

wilt du hasen
nerlach bachenn

so nim ain gutzs mel geuß ayr vnd ain war
am milich dar ein saltzs vnd mach ain dayg
an das er nit zu hert sey dreyb jn mit ain
walgler wol bys er din ist dan so nim ain
radin ain redlin wie du wilt fier egett oder wyes
geren hast vnd bach resch her ab

wilt du sunst
kichla bachen

so nim ain kaltt waser vnd heb den dayg
an wie ain streybla dayg dau dan ain gutt
dayl schmaltz jn ain pfanen yber das feur
vnd bach den dayg dar jn bis er dick wirt
nach dem dau jn wider jn ain schisel
schlag ayr dar ein bys er recht wirt
vnd legs dan ein wie die rechte briete
kiechla vnd bachs

wilt du bryettem
kiechla

so heb den dayg mit ain kalten waser an vnnd leg
die ayr jn ain hays waser vnd mach den dayg wie
ain schnitten dayg rest jn jm schmaltz das er
drucken wert den mach jn mit den ayren din wie
ayn dicker schniten dayg dar nach leg fein klainen
kyechla mit der scher ein jn ain hays schmaltzs
las fein syttig bachen vnd saltz sy ain wenig e dus
an machst vnd se dan ain zucker dar auf wan
dus für dre dergst [dregst]

mer bryette kiechla
auf ain andern weg

so nim die ayr vnnd geus ain hays waser dar an
bys sy waram werden nim dar nach ain syedigs
waser saltz vnd schmaltzs wie ain suben vnd dau
ain mel jn ain schisel vnd geuß das hayß
waser dar an vnd ryer es fast wol vm vnd
mach jn gladt vnd beres wol starck ab vnnd
nim die warma ayr vnd schlag al weg 2 ains
malß dar ein bis er recht wirt rier den
dayg fast vm bys es an der dicke wirtt
wie ain kindts muß schepf den dayg dar nach

auf ain deller vnd setzs feine kiechla mit
ainer scher jn die pfanen mit dem haisen
schmaltz vnd bachs langsam

wilt du henen
kiechla bachen

so nim bredla von den henen oder koponen
die vor gesotten sendt hack sy klain vnd dau
gerybes brott dar ein vnd riers mit ayren
an nym vn geforlich halb so fil brosen brot
als der henen bredt ist vnd saltz ain wenig
vnd legß mit aim lefel ein vnd bachs fein
langsam legs reundt ein gros oder klein wie
dus gerenn hast.

wan du ayr mylich
wilt bachenn

so seutt ain air milich wie sunst vnd daus
jn ain dauch vnd ain stein dar auf das sy
drucken werd vnd schneytt dar nach schnitz
dar auß vnd kers jn aim melb vm vnd
bachs jn ainen schmaltz

wilt du ain box leber
bachen

so hack die leber raych vnd ain gutte dayl speck
dar ein vnd salfen zwifel vnd betterling
hacks als vnder ain ander mim [nim] ain wenig
kimych 3 ayr vnd ain wenig wenig milich klopfes
wol daus jn die leber vnd reyb ain semel dar ein
dar nach nim das netzlin vnd schlag die gehackt
leber dar ein machs vor resch mit pefer jmber
vnnd wein ber vnd legss jn ain pfanenn
vnnd ain gutten dayl schmaltz vnd setz an
boden auf ain rost vnd klainß glyettlin dar
vnder vnd wan es vnden braun ist so ker
es vm gemacht das er brech vnd las an dem
andern ortt auch bachten

wilt du kreytter
krepfla machen

so nim 1 salfenn blettla 8 maseron steydlin
ain hand fol beterling 3 blettle melisen 12
oxen zungen bletter 10 an dyfa bletter ain
wenig kera krautt 10 bur augen bletter mangelt
4 mal so fil als der andern kreytter allen
sent vn geforlich hacks dar nach klein

vnnd dauß jn ain schmaltz vnd riers dar
jn vm vnd schitz jn ain schisel vnd schlag
4 ayr dar ein vnnd nim ain hand fol gerybes
kes vnd der nu sey vnd ain wenig gerybes
brott ryers als wol durch ain ander las
ain weyl ston das er er star [stark] so kan mas
jn dayg don den dayg macht ma dar zu wie
den zu den dortten mus jn din walgla vnd
schlag dar nach die kreytter darein vnd seut
sy jn ainer erwas brye die gar goutt ist oder
flesch brye wie ma wil so fyl kertt auff ain
dysch

wilt du krapfen von kes
bachen

so nim 2 ayr so machst 15 krapfenn draus vnd nim
ain wenig ain milich vnd waych ain safern dar
ein vnd dar mach [darnach] die milich vnd ayr zu samen
mach ain dayglin dar aus vnd walgles din
zun krapfen vnd saltz nit vnd nim acht ayr
vnd saltz ain wenig vnd reyb ain kes vnd brodt
dar ein vn geforlich 2 dayl kes vnd ain dayl
brodt vnd riers an die 8 ayr vnd daus jn gewalg
latten dayg schneytz mit ain scharpfen eysen
ab vnd bachs jn ainem schmaltz ryer sy ymer
vm das nit an brin bach sy langsam

wilt du krepfla
bachenn

so nim gesotten kreps hack sy klain vnd schlag 3
ayr daran vnnd ain wenig zucker vnd jmber
vnnd ain lefel fol gerybes brott riers als durch
ain ander vnd leg jn blettla vnnd bachs es
sol guott sein

wilt du fisch krepfla
machen

so nim so nim hausen oder hecht last jn
syedenn hacks dar nach klain mim [nim] ain zwyfel
vnd greinen kreytter hacks klain nim pfefer vnd
jmber vnd ain wenig wech halter ber riers
als durch durch ain ander geuß dan ain hays
schmaltz dar an vnd nim zucker waser mach ain
dayglin gilbs schlag dise fyl dar ein machss
auch bachen jn ainem kielen schmaltz oder
gebenn jn ainem bryelin vnd sieden gutten
guotten wein mit zucker
vnd dem selben brielin an richten

wilt du mandel
krepfla bachten

so nim ain mandel vnd reyß jn klain vnd dau
dar nach ain zucker dar an das gleych sey wie
ma zu ain weysen bachten macht mach dar
nach ain dayglin mit ayren an vnd walgles
aufs dinest dar nach dau den obgemelten
dayg dar ein fein klain vnd redles fein her vm
bachs dar nach fein langsam jnem schmaltz
wan duss geyst so se ain zucker dar auf daust
jm recht so ist es hiepss vnd goutt

die hiepsen stritzela
zu bachten vñ mandel

nim ain fier dung mandel machst du bey 12
stritzela las yber nacht jm frischen waser ligen
dar nach schelsch vnd reyßs wie zu ain martza ban
dau nit gar so vil zucker dar an als des mandels
ist vnd reyß mit rosen waser ab aufs driknes
dar nach mach schrytzala als lang du wilt mach
dar nach ain dayglin nim dar zu ain guotts mel
das besten vnd dau zucker ain rosen waser
vnd ain wenig ain frisch erlasen schmeltzlin
dar ein vnd mach ain dayglin dar auß vnd

walgla bledla aufs aler dinest vnd schlag
die obgemeltten stritzala dar ein vnd netz ain
wenig mit aim rosen waser am ayrt da du
den dayg dar von schneytz vnd walglaß din
so ist es recht dar nach so nim ain eysalin vnd
zwickes aufs schenst wie du wilt dar nach nim
das bladt aus der dortten pfanen vnd yber
ses mit zucker vnnd leg die strytzalin dar auf
vnnd bachs gech her ab vnd gib jm vnden
wenig glaudt vnd oben gar fyl kanst nit
zu fil nemen las also vn geforlich ain fierdel
stundt bachten dar nach sych dar zu wans
oben aufkloben sendt so sentz recht wo [so]
dencks [decks] wider zu

wilt du ander schritzala
bachten

nim ain gutt mel vnd geus ain lefel fol lopalatte milch
dar an vnd nim das gelb von ayren auch dar an
vnd saltz mach den dayg nit zu hertt vnd schneytz
stritzala ains fingers lang dar aus vnd walgless vnder
der handt vnd bachs lanngsam jm schmaltz vnd se
zucker dar auf wan dus gebenn wilt

wilt du kir wis
bachenn

schneyt den kir wys braydt yber seut jn leg die
schnitz dar nach auf ain bredt bys versechnet
vnd kers dar nach jm mel vm vnd bachs vnd
se zucker dar auf gibss waram

wylt du kreps
bachenn

so nim gesotten kreps vnd schels vnd die scherenn
machs wie mas ist vnd sprengs mit mel oder
ons mel wie du wilt vnd bachs send guott

wilt du leberkrepfla
machenn

yttem nim kalbs leber oder henen leber die kalbss
leber nim halb vnd zer schneyt sy vnnd zeuch odern
al dar von dar nach dau leber jn ain mairser
vnd stayß sy vnnd wan dus gestoßen hast so
dreyb ain gutten letzelten dar an vnd geuss ain
hays schmaltz dar yber ab vnd nim 3 ayr vnd
guotte griene kreytter klaine wein berla vnnd riess
als durch ain ander vnnd gwirtz noch dem besten
gilbs vnd bledla mit ayrenn vnnd schlag dis dar
ein bach sy dan oder seutz die du bechst se zucker
dar auf vnd auf die andern geus ain hays schmaltz
vnd auch ein zucker

ayr krepfla
zu machen

mach ain rechte ayr milich von 6 ayren vnd nim
2 lefel fol gerybes brott pfefer zimet vnd klaine
wein berla vnd zucker mach ain fil schlag 2 ayr
darann vnd riers als durch ain ander so wirt
es ain schen fil fas jn bledla vnd bachs sy zimlich
nit zu hays vnd nit zu kalt so sollen sy guott
seyn

hoch epfel vnd salfen
zu bachenn

so nim ain guott mel vnd dau ain kalt waser daran
ryer jn wol dick vm vnd schlag jn wol dar nach
schlag ayr dar ein bis er ain wenig diner wirtt alss
ain streybla dayg die epfel sollen groß sein vnd auf
das aller dinest geschnitzen jn die rundenn myese
resch her ab bachen sein vnnd jmer das schmaltz
dar auff gosen sein so sollen sy auff gon

mer auf glaffen epfel
zu bachenn

so nim ain hays waser das dus kom leyden kanst am
finger vnnd heb den dayg dar mit an alss ain schniten
dayg leg die ayr jn ain hays waser mach den dayg
mit [nit] diner wie ain kindts muß des din ist vnd mach
den wein auch hays vnd dau jn daran vnd schneit
die epfel aufs dinest vnd bachs resch her ab so
solenn sy auff gon

wilt du epfel schnitz
gutt bachen

so nim bach epfel die goutt sein vnd gros sent vnd
schels vnnd schneytt 4 dayl aus ain apfel sy seien dan
so dan gar yber gross so mach mer vnd mach den daig an
mitt eydel wein vnd 2 oder 3 ayr vnd leg die epfel
dar nach dar ein das jber al behedlett sey mach den
dayg diner dan ain schnitten dayg vnd legss jn ain
hays schmaltz vnnd bachs langsam her ab laug nu
das die epfel auffs dinest behedlatt sey so sollen
sy rechtt sein

wilt du ain epfel
bolster bachen

so nim 2 ayr ain wenig wein mach ain dayglin
wie ain diner streybla dayg vnd behedla die epfel
wol dar mitt legs fein schregs vber ain anderen
jn die pfanen las fein langsam bachen vnd wan
du jn wilt vm keren so dau das schmaltz herab
sauber vnd leg ain deller auff die pfanen vnd
kerss vm vnd bachs an der andern seyten auch
schitt das vorig schmaltz wider dar vber hayss

wilt du kres air
machen

so nim air daus vnden am spitz auff vnd schitz das
gelb vnd das weys her auss vnd machss wie ein
geryetten ayr vnd schlag dar nach frischen ayr dar
an das fein lindt werden vnd dau wein ber jmber
safern dar an vnd gutten kreytter vnd dau die
fyllen wider jn die ayr schelfenn vnnd steck 4 oder
5 ayr an ain spyslin vnd salfen bledla für die
lecher das nit her hauser rin vnd legst auff
den rost vnd las brotten

wilt du andern kros
ayr bachenn

so dau die ayr am spitz auf vnd dau den dotter vnd
das weys her auser klopf wol an ain ander hack better
ling vnnd salfenn dar vnder gwirtz wol noch dein
gefallen daus wider jn die gugen mach das lechlin
mit ainem dayglin zu las langsam bachen riers
hin vnd wider das nit an brin

wilt du gefyltten
ayr bachen

so seutt die ayr hertt vnd schels sauber vnnd
schneytz von ain ander vnd dau das gelb her auß
vnd hacks vnd hack bederling vnd salfen dar
vnder vnd dau gutt gwyrzt dar an vnd daus wider
jn das weys vnd deck alweg 2 yber ain ander
vnd mach ain streybla dayg an vnd kers dar jn
vm vnd daus jn ain schmaltz vnd las gmelych
bachen vnd legs dar nach jn ain gelben oder
schwartzten brye

wilt du mayrser
kyechla bachenn

nim ain gutten waytze brott vnd las durch ain
durchslag lasen das fein klain sey vnd nim
6 ayr vnd so vyl milich rom alss der ayr
sendt gylbss vnnd gwirtzs vnd zuckers vnd
dau wein berla dar ein vnd ryers alss durch
ain ander dar nach dau schmaltz jn ain pfanen
las hays werden vnd stel den mayrser zu den
feur das er wol hays werd dar nach stel jn auf
ain haysen eschen vnd netz den mayrser mit
dem haysen schmaltz schitt dan die fil dar

ein vnd decks zu mit ainer hafen deckenn
vnnd dau ain glautt dar auff des gleychen
dar vm doch nit nochett zu dem mayrser
vnnd las also bachen

merchen aus ainer kelbern
lungen zu bachen

nim ain kelbern lungen vnnd seutt sy vnnd hack
dan ain aye dar vnder vnnd gerybes brott vnd gutt
gwirtz saltz vnnd mach ain holtzs gar spitzig an
bayden seyden vnd gros als die merchenn vnd
streich die file an das holtz vnnd machss gleych
vm vnd vm das es jn der mit alweg
gros sey vnnd bachs also jn ainem schmaltz mit
dem holtz schneeytz dan mitten von ain andern
vnnd zeuchss ab dem holtz so sendt yr zway du
magst auch ain fyllen von ayren machen
vnnd dise morchenn mit fillen

wilt du ain henlin
oder sunst ain fleysch
Ain machen jn ainer
weysen prie

Nym Ain henlin zer schneydts zu 4 dailen
thues in ain heffalin guys ain gutte
fleysch prie daran auch 2 pettersyl wurczen
vnd ain wenig mustgat plie vnd ymber
stup auch ain wenig ainen zwiffel secz
zum fuyer vnd vir fams sauber vnd
wans vngefarlich halb ein gesotten jst
so nym ain schmolen von ainer weysen
semel dye zu vor in ain frischen waser
Ein gewaicht jst thue so vil darein dar
nach du die prie wilt dickh haben du
mags auch wol ain wenig ain weyn
daran than wirt die prie vil dester
kreftiger vnd beser vnd wan dus
an Richten wilt thue ain frischen butter
daran vnd las nur ain stunt than
vnd Richts an

her nach folgett die muß
wilt du ain mandel
muß machenn

so nim ain seydlin rom vnnd ain pfundtt mandel
reyb den mandel klain vnnd schneytt ain brosem
brott dar ein vnd las waychen jn rom vnd dreybs
dar nach durch ain engss syblin vnnd rier denn
mander vnnd zucker dar an las ain seutt don so ist
recht

ain anders mandel
muß

so nim ayr klopf sy wol dau milich dar an vnd
dau ain wenig schmaltz jn ain pfanen vnd schit die
klopfenn ayr vnnd milich dar an machs wie sunst
ain milich vnnd schitz dar nach auf ain durch
schlag vnnd las wol verschenen [versechnen] nim dar nach
mandel reyb sy klein vnnd ryer die ayr milich
vnd zucker dar ein vnnd wans zu dick wil sein
so nim ain milich dar ein

wilt du ain ander
mandel mus machenn

so nim fryschen ayr seutt sy herтт vnnd dau das
gelb vnnd weys von ain ander vnd reyб das weyss
zu ainem muβ vnd wan es gnoug gerybenn ist
so dau das gelb dar vnder vnd den dryтten dayl
mandel vnnd den 4 dayl buder schmaltz vnnd
mach es mit aynem zucker an vnd mander
mylich ~~rom~~ oder ram

wilt du ain anderss
mandel muβ machenn

so stays oder reyб den mandel fast wol bis er elig
wil werdenn dor nach stas ain rosen waser dar ein
das wol schmeck daus jn ain reyб scherben dar
nach reyбs wol dar jn das gladt wertт vnnd
machs mit mit ainer rom milich oder mandel
milich an das es wertт wie ain ander muβ las
ain wenig syedenn vnd rychts an

wilt du ain kalts muß
von mandelen machen

so zeuch ain dicken mandel milich aus vnd seut sy bis
dyck wirt dan waych ain brosen von ainer semel
jn ain ander mandel milich vnnd wan es gewaycht
ist so daus jn ain pfanenn vnd die dick gesotten
mandel milich dar an vnd zucker vnd ain rosen
waser ryers wol durch ain ander setz iber das
feur riers wol das nit an brin vnd wan es gesoten
ist so ryers bys kaltt wirrt sunst gerintz daus dar
nach jn ain schisel vnd setz jn keller

wilt du ain kaltz
muß machenn

so nim ayr klopfs sy wol schitt ain milich dar an
seutz wie ain ayr milich schitz auf ain dauch oder auf
ain syblin vnd las wol versechnen vnd schlags
durch ain dauch mit ainen milich rom vnd dau ain
zucker vnnd rosenn waser daran daus jn ain schisel
setz jn keller bys wol erkaltt vnnd dauß [so dus] an
rychtten wiltt so daus her auser vnd se klainenn
zucker dar auff

wilt du ain weys

kaltz muß mache

so nim 10 ayr das weys dar von myesen frisch sein
vnd klopf fast wol das es wertt wie ain waser
nim 3 qwerttlach gutten syesen rom vnnd 3 lefel
fol zucker vnnd klopfes wol durch ain ander vnd
geus jn ain glaseyrttz hefalin vnd setz jn ain
glautt das die kollen niertertt an ryer vnd las
so lang syeden als ain kinds mus dar nach schitzs
jn ain deufen schisel vnd ryers wol vm bis er
kalt ist so richst an

wilt du ain mayen

muß machenn

so nim 3 fierdvng mandel vnd stays jn wol vnd dau
ain pfundt mayen schmaltz daran vnd ain fier
dung zucker vnd ain wenig rosen waser stays
an ain ander machs nit zu din dar nach setz den
mayrser jn ain kaltt waser das wol erstarck
dreybs durch ain byx dar durch ma hechtt druck
auff ain schieser [schisel] oder deler

ain anders mayen
muß zu machenn

so mach ain ayr milich wie sunst das vnd wan
sy wol er starckt ist das gar drucken wirt ist so daus
jn ain schisel ryers wol vm vnnd ryer ain halb
pfundt mayen schmaltz dar an vnd ain wenig
zucker setz jn ain keller schlags dar nach auf ain
schysel dracks für wans wol erkalt ist steck
hypsen blemla dar ein wan du wilt magst dus
durch ain byx dreyben ist hips vnd goutt

wilt du ain schisel muß
machenn

so nim 12 ayr vnd ain seydlin milich klopfs
durch ain ander dau ain ay gros schmaltz jn
ain schisel setz auff den rost dau ain glautt dar
vnder vnd wan das schmaltz zergangen ist so
schit die klopften ayr vnnd milich dar ein vnd ein
wenig zucker dar ein vnd ain gloutt vndenn vnd
obenn las lanngsam syedenn bys braun wirtt

wilt du ain stock
muß machenn

so nim auff ain disch ain halb mas milich vnd
5 ayr dar ein vnnd klopf die ayr wol vnnd schitt
dar nach die milich dar vnder klopfs wol vnde[r] ain
ander vnd schitz jn ain hafen der jnen glaß
eyrtt sey dar nach dau waser jn ain kesel
las es syeden vnnd wan das waser seutt so setz
den haffenn dar ein vnd las ander halbstundt
syedenn bys dobett wirt nim dan ain eysen lefel
vnd schepfs jn ain schisel ain lefel fol nach dem
andern las kaltt werden dau ain zucker darauff

wilt du ain muß
auf ain disch machenn

so nim das weys von 12 ayrenn vnnd klopfs wol wie
ain waser klopf dar nach ain milich rom daran
vnnd seutz an ain ander als lang als 2 herttenn ayr
las ain wenig zucker auch dar an syedenn vnnd wans
gesottenn ist so dreybs durch ain syblin das fein
gladt werdt daus jn ain schisel setz jn ain keller
an bodenn bis mas esen wil

wilt du zucker muß
zu machenn

so nim reys mel vnd milich dau sy jn ain mesige
pfanenn vnnd rier das mel vnd mylich vnder
ain ander nym das bredtt von koponen vnd stays
dau auch dar ein vnd zucker vnnd ain rosen waser
magsts kaltt oder waram gebenn

ain zucker muß
zu machen

mach ain ayr milich vnd waych 2 semel schniten
jn ain rom milich vnd so es gewaycht ist so dreybs
mit sampt der ayr milich durch ain dauch vnd
dau ain halb pfundt zucker daran machs mit ain
milich rom das ain rechten dicke hab setz in keler
ist gutt genachtt

ain gelb reys muß
zu machenn

so nim ain reys vnd seutz wol jn ainer mandel milich
vnd dreyb es dar nach durch ain dauch vnd dau ain
zucker dar an das wol syes sey gilbs wol dauß
wider jn ain hafen las syedenn riers oft vm
das nit an brin

ain wein muß
zu machenn

so nim ain semel vnd reyß sy klain vnd rests jm
schmaltz dar nach nim 4 ayr klopf sy wol vnd
ain gutten wein dar an dar nach schütz and das
gerests brott brodt dau zucker safern vnd ander
gutt gwirtz dar an vnd las syeden

wilt du ain hiren
muß machenn

so nim ain hiren von ainen ochsen oder kalb
vnd wesch sauber ab vnd daus jn ain schisel vnd
machs mit ayren an das din wertt vnd las ain
schmaltz hays werden jn ainer pfannen vnd schüt
dis hiren dar ein mach gleych wie ein geryette ayr
dau rerlach musgatt nus vnd safern dar ein

wilt du ain kroys ayr
muß machenn

so nim ain guttenn milch die kaltt ist vnd ayr
als fyl du wilt vnnd las die milch syedenn
werdenn jn ainer pfannenn vnnd geus dar nach
die erklopfenn ayr dar an vnnd saltz vnnd dau

ain schmaltz jn ain andern pfanenn vnd las es
hays werdenn geuß das dar ein las sitig wol
~~bach~~ syedenn

wilt du ain henen
muß machenn

so nim henenn brett vnnd stays vnd mandel keren
vnnd ain brosen brott von ainer semel stoys alss
zu samen vnd nims dan vnnd daus jn ain reybs
stain vnnd reybs das gar zart wertt den so rier
ain henenn brye dar an das es die rechte dicke
hab vnnd seutz ryers fast das nit dreyblet werdt
dau rela [rerla] vnnd mustag blie dar an

wilt du ain hader
muß machen

so nim ain ay oder 2 für 8 barschonen mach ain dayglin
an wie ain walgla jn wol aus mach dar aus feinen
dicken bledla dar nach stre mel dar auff vnd melb
jn wol leg jn dan 6 oder 8 fach zu samenn dar
nach er groß ist vnd schneytt dar auss aufs aller
dinst federla die selbenn bach rers [res] herab vnd
wann sy gebachen sendt so daus von stundt an
jn ain syedigenn milich ryes vm das nit an
brin dau ain zucker dar an magst auch ain mustag
nuß dar an schabenn

wilt du ain wein ber
muß machenn

so nim wein berla vnd wesch sauber vnd stays
wol vnd ain brosen brott dar an vnnd wanss
klain gestosenn ist so nim ain wein vnnd dreybs
durch ain syblin vnnd seutz dar nach vnd dau
ain zucker vnd zimet dar an gibbs kalt oder
waram isch aber ain krancken des hitz hatt so
nim für den wein ain vn gesaltzen henen brie
die aufs megerst ist ist jm fast gutt

wilt du ain brauen
mus machenn

so nim halb letzelten mel vnd halb semel mel
vnd rest es jn ainem schmaltz dar nach so dau
ain gutten wein dar ein seltz vnnd gwirtz vnd
zucker vnd las wol syeden machs nit gar zu schwartz
von der seltz man [wan] du[s] gibst so se rerla dar auf

wilt du ain bemisch
er was mus machenn

so nim drendlett er was vnd ain gutte flesch brye
vnd daus jn ain hefalin machs wol zu mit ainem
dauch das der dampf dar bey bleyb las also dempfen
bys sy lindt werden so reybs jn ainem reybstain
wol bys hyps vnnd gladt ist dar nach schlags durch
ain durchschlag oder syblin vnnd vnnd nims dar
vnnd machs miter ainer gutten flesch brye an
doch nit zu din dan es wirt am syeden auch
diner vnd seutz wol dar nach nim ain fryschenn
speck den seudt vnnd wan er gesotten ist so nim
jn vnd schneyt jn fein gewirflet doch schneyt
jn nit nach das als bey ain ander sey leg jn jn
ain hays schmaltz vnnd ker jn von stundt an dar
jn vm vnd dau jn fun stund an an dar dar her
auss vnnd leg jn da mittem jn die schisel wan
du die erwas an krycht hast

wilt du ain sultz
mus machenn

so nim 10 ayr vnnd dau das weyser besunder klopf das
gelb wol vnnd daucker [dau zucker] dar ein nach dem so dau ain
milich yber das feur vnd las syedenn vnd schit dar
nach das gelb von den ayren dar ein das es zu
samenn far dar nach so leg ain diechlin auff ain
durchschlag vnnd sitz dar ein vnd schwer es ain
wenig zu das des waser dar von kum dar nach
schneytt von disem dayg 4 eget schnitz vnd daus jn
ain zin schisel dar nach nim das ayr klayr das
du behaltten hast klopfes wol dau ain zucker
dar ein nim dan ain milich rom laß dan syeden
wan er dan seut so dau das ayr klor dar ein
vnnd las an ain ander syeden vn geforlich
als lang als ayns bar ayr seutt richtts dan
yber die schnitz las kaltt werdenn

wilt du ain fisch
muß machen

so nim das bredt von ainem bradfisch vnd stays
sy fast wol vnd schlag sy durch ain engen durch
schlag mit ainem gutten wein vnd nim ain welnig [wenig]
schmaltz vnnd rest ain wenig mel dar ein vnd

geus den durch geschlagenn fisch dar ein vnd
dau jmber rerla vnd zucker safern dar an
vnd las es an ain ander syedenn

wilt du ain gutz
kreps muß machen

so nim kreps vnd seutt jm waser wie sunst dar
nach dau das vnsauber hinden vnd vornen
dar von vnd daus jn ain mayrser vnd stays
sy fast wol dar nach dreybs durch ein engen
durchschlag oder syblin mit ainem gutten
wein vnd nim ain hays schmaltz vnd rest ain
mel dar jn vnnd schit das obgemelt dar ein
vnd jmber rerla zucker vnd safern vnnd
las wol syeden

wilt du ain apfell
muß machen

so nim die epfel vnd schels vnnd dau ain wein daran
wan dus zu setzt vnnd wan du gnoug gedemptst [gedempft] hast
so schlags durch ain durchschlag vnd schlag 3 oder
4 ayr dar ein vnd dau ain zucker jmber vnd safern
dar ein vnd daus jn ain hafenn vnd las wider
wol an ain ander syedenn vnnd ryers oft vm

wilt du ain apfel
muß machenn

so seut die epfel wol dreybs durch ain dauch vnnd
se reyeb ain semel mel vnd nim 10 ayr auf ain
disch vnd klopf ain wenig milich an die ayr
vnd schitz an die durch geschlagenen epfel vnnd
dau das gerybenn semel mel auch dar ein
vnd safern vnd zucker rier als wol durch
ain ander dan dan dau ain schmaltz jn ain
hefalin las hays werdenn vnd schitz die epfel
dar ein setz auff ain glout las ein syeden ries ye
vm so wirtzs krauß

wilt du ain apfel muß
jn ainer schysel machen

so nim epfel vnd schneyt sy din jn ain schisel vnd dau
zucker vnd rerla dar an vnnd bren ain hais
schmaltz dar yber geus ain wenig ain wein dar
an vnd setz auf ain rost schlag ain nas dauch vm
die refft vnnd dau ain glautt dar vnder vnnd
las syedenn bys gnoug hatt gibbs waram

wilt du ain biren
mus machen

so nim guott biren vnd seutz jn ainem wein
vnd dau ain saltz daran dreyb sy durch ain
dauch vnd dau ain zucker vnnd gwirtz daran
daus jn ain hafen las syeden ryers offt vm
gibs waram

her nach folget von vyschen
wan du wilt ain hecht ein
ein machenn

so nim 2 betterling wurtzen vnd 6 zwyfel vnd
seutz jn ainem hafenn da 2 mas ein gett vnnd
ein waser dar an vnnd seutz 2 stundt nim dar nach
den zwyfel vnd die wurtzen mit sampt ainer
schniten brot gebet dreybs mit diser brie durch
ain seycherlin dau ain esich daran safern vnnd
zucker vnnd pfefer dar nach seut den hecht jm
waser vnnd wan er schier gesotten ist so dau
die brye vom fisch vnd geus die obgemelt
brye dar an vnd las ain gutten seut don so
sol es guott vnd recht sein

wilt du ain hecht ein
machen mit betersyl

so nim ain hand fol betterlin wurtzen vnd kraut
hast du aber wurtzen gnoug so darfft du das kraut
nit nemen vnd das jn ainem hafen mit waser
oder wein vnnd geforlich 3 seytla dar nach
der hecht gros ist gesotten dar nach so nim den
hecht vnd schieb jn wol vnd mach stuck dar
aus vnd wesch jn wol vnd leg jn ain schisel
vnd saltz jn las jn ain halben stund dar jn
lige dar nach so nim die brye mit wurtz vnnd
al vnd schitz an fisch vnd seut jn vnnd wan
er halb gesotten ist so versauch jn am saltz
er mus len gesaltzen sein dar nach nim ain
guott dayl botter schmaltz schneytz dar ein
dau ain pfefer daran als fil an ain esen
kreps doch das nit zu resch sey vnd dau jn
wider yber las jn fol syeden laug das nit fil
brye dar an sey dar nach so be semel schniten
vnd richt den fisch dar yber ab vnd wan du
zu fil brye hast so schitz nit gar daran nu das
die schnitz genetzt werdenn

wilt du ain hecht bolisch
hecht machenn

so nim den hecht vnnd schyepen vnnd wesch jn sauber
dau jn dar nach jn ain schisel vnd saltz jn vnd
las jn ain halbe stund dar jn ligen die weyl

zwifel rundt geschniten

so nim ain wein vnnd ain grosen apfel auch rundt
geschniten vnnd dar ein gelegt jn wein vnd ain
lefel fol esich vnnd also ain gutte lange weyl
gesotten dar nach so nim den hecht vnnd leg jn jn
die brye vnd las jn syeden mach jn an mit safern
pfefer vnd ain wenig jmber vnd ain zucker
versauch jn das er weder zu syes noch zu saur
sey daut ma jm recht so ist er gutt ich habs
versaucht

wilt du ain hecht ein
machen auf vngeresch

so nim denn hecht vnnd schiep jn vnnd mach stuck dar
aus vnd wesch jn sauber dau jn jn ain schisel
vnnd saltz jn las jn vngefor ain halben stundt
ligenn die weyllenn nim ain zwyfel ~~und saltz~~
ganntz vnnd geschelt vnnd nim beterling wurtzen
vnnd ain waser jn ain pfanen vnd las des als

wol an ain ander syedenn dar nach so nim den
gesaltzen hecht vnd leg jn die brye vnd las
jn syeden vnnd dau ain wenig pfefer dar ein
vnnd fil butter vnnd ver sauch jn das
gesaltzen gnaug sey vnd wan du jn an
richtst so dau den gantzen zwifel dar von
vnd gib die fisch waram jn der brie
seins entlich guott

wilt du ain hecht z
ein mach jn ain zwifel

so nim 10 zwifel zu ain hecht von 2 pfundenn
seut den zwifel jn 3 seytla waser 2 stundt
lang dar nach so dreyb jn durch ain subenn
seylenn mit der brye vnd dau dar an jmber
pfefer saferm das wol resch sey dar nach schiep
denn hecht mach stuck dar aus seut jn jn ain
waser vnd saltz jn vnnd wan er gesottenn
ist wie er sein sol so senen die brye her ab vnnd
schit die brie her vom zwyfel dar an vnnd las
jn auch dar an syedenn das das bryelin wol
ein seyt rycht jn an mit der brye

ain hecht jn lemane
ein gemacht

seut den hecht wie sunst wein vnd esich nim dar
nach ain gutten weyn dau safern jmber rerlach
zucker vnd geschnitten lemone dar ein vnd seut
es an ain ander vnd senen dem brye sauber vom
fisch vnd schit die obgemelte brye dar an vnd
las ain sutt am fisch don so ists recht

ain hecht l yn lemone
gemacht

so syep [schyep] den hecht vnd wesch jn sauber vnd mach
stuck dar aus vnnd dau jn jn ain pfanenn vnd dau
kaltz waser dar an so fil du mainst das der
fisch gnoug brye hab zu syeden vnd dar zu ain
qerttlin esich vnnd wan es also an ain ander
gesottenn hatt so dau ain wenig safern pfefer
vnd zucker dar ein vnd geschnitten lemone
vnd las ain weyl anain ander syeden vnd
saltz jn auch

ain hecht jn ainer
bolische subenn zu mache

machs also nim zwyfel schneytz rundt vnd setz
jm wein bys sy lind werdenn schlags dar nach
durch vnd schiep den hecht vnnd wesch jn
sauber vnnd mach stuck dar aus vnd saltz jn
las jn ain weyl dar jn ligen vnd leg dar
nach den hecht jn die brye vnd las jn dar
jn syedenn vnd gwirtzs jn ab mit safern
vnd pfefer vnd jmber vnd zucker wilt du
geren so schneyt den zwyfel klain gwirflet
vnnd dreyb jn nit durch

ain hecht jn ainer
weysen suben

nim ain hecht schiept jn mach stuck daraus
vnd wesch jn sauber vnd saltz jn ein vnd
seutt jn jn ain waser vnd dau frischen
butter dar ein vnd ain wenig esich gwirtz
mit pfefer mustag blie vnd las auff sye [syeden wanns]
gnoug ist richt jn an

ain hecht jn ainer
negala subenn

nim ain hecht bach jn vnd mach ain brie dar yber
mit wein vnd esich vnd brott vnd gwirtz mit
negala pfefer zimet vnd gilbs ain wenig schlag
die brie durch vnnnd leg den hecht jn die
schisel dan nim wein ber jn ain pfanen
vnnnd las die brye mitt auf syedenn vnnnd
geuß vber den fisch

ain hecht jm
speck zu machen

wan der hecht halb gesotten ist so nim ain
halb pfundt speck der fein klain gewirflet
geschniten ist vnd rest jn auf ainer glout
das er fein broun werth den schit jn yber
den fisch mit glauben vnd schmaltz las wol
an ain ander syeden richt jn auf ain
flachen schisel an vnd dau die greuben
oben dar auf vnd ain wenig brye

ain dempfen hecht
zu machen

nim die hie vnd dau sy auf als welest du sy krum
syedenn legs jn ain versaltzen waser vnd las
sy ain seutt don dar nach heb sy schen her aus
vnd legs jn ainen pfanen vnd mach ain
schmaltz hays vnd geus dar yber vnd decks
bald zu wider zu vnd wan du das schmaltz
hays dar yber gehitz hast so greyf den fisch
ob er marb sey ist er dan mar genoug so
gewirtz jn wol mit jmber vnd nim ain
schepf lefel fol des ~~wein~~ fisch schmaltz vnd
negala vnd ain schepf lefel fol wein
vnd las vnder ain ander syeden vnd
geus 2 oder 3 mal vber den gedempften
fisch hast du fleysch so wirt er hieps
braun vnd guott

ain kol hechtlin
zu machenn

so du den hecht am rugen auff erbraytt
jn dau das gewayt her auser bis an die
leber die las dar ob ligenn vnd saltz jn vnd
gewirtz jn wol vnnd leg jn auf ain rayst ~~so dref~~
oder jn ain schmaltz ist er ob dem rayst so dref
jn mit disem bryelin nim ain hays schmaltz
vnd ain esich vnnd gwirtz vnnd leg dar ein
ain ros marin steytlin oder ain salfenn steytlinn
vnd bey streych den fisch mit oft so wirtt er gutt
vnd wan dus an richst so schit das yberig
brielin auff denn fysch gibbs waram

hecht oder aschenn
jn ainer gelben subenn

so nim die fisch vnd zerschneytz zu stucken vnd
wesch wirfs dan jn ain syedigs waser das fast
gesaltze sey vnd las ain sudt don nit mer dar
nauch dau fisch wider vm her auser vnd legs
jn ain seydlin weins gewirtz wol vnd dau
ain zucker dran kain saltz oder gar wenig
wan der fisch hatt das schaltz [saltz] schon an
genomen vnd gilbs man mags kalt oder
waram

ein hecht sultz zu machen

so nim ain hechtt vnd schiep jn mach gutte
stuck draus vnd saltz jn dau jn dar nach
jn ain sauber kesel vnd dau zwen epfel
vnd zwen zwifel gantz dar ein vnd geuß
ain gutten wein dar an vnd las auf
syeden nim ain gutten hause blatter jn
ain diechlin las auch beym visch syeden
gwirtz jn ab mit pfefer safern vnd
zucker vnd jmber das nit so res vnd
nit so saur sey las durch ain ander
syedenn leg die stuck jn ain schisel
geus die brye dar jber be se es mit
mandel dar auff

wilt ain al ein
machen

so nim ain al vnd zeuch jm die haut ab reyb die
hend mit saltz so gat es est lieber dar nach mach
stuck dar aus dau das ederlin sauber dar von
vnd leg jn jn ain frisch waser las jn ain gutten
weil dar jn ligen vnd saltz das waser dar
nach dau jn her auser wesch jn sauber auser
frischenn waser dar nach nim ain gutten
wein dau den fisch dar ein nim fil weins

den er darff wol syedens vnd wan er halb
wol gesottenn ist so dau dar ein safern
jmber rerla zucker ain wenig negala vnd
las wider ain gutte sut don das er wol gsotten
werdt richt jn dar nach mit der brie an

ain gefilte al zu machen

Ittem nim den all vnd zeuch jn aus vnd wesch
jn schen aus ainem esich vnd waser vnd las
den al ain weyl dar jn ligen wesch dar
nach ain stuck nach dem andern her auser vnd
las auf ainem hiepsen bret ab dricknen dar
nach so nim drey wels nus vnd kramen ber
stays durch ain ander nim pfefer ain gutte
wenig kreytter jmber vnd musgatt blie fil
den al wa er offen ist vnd bind jn mit ain
bast oder faden vm das die fil nit her auß
fal steck dan den den al an ain hiltzen spislin
oder brott spis vnd brott jn aufs aler
beldest vnd wan er schier gebrotten ist so
begeuße mit ain haysen schmaltz vnd wan
er gebrotten ist so nim bumerantzenn vnd
druck den gesafft dar aus vnd wan du jn
wilt her ab wilt ziehen so schneyt den
faden dar von leg jn ain schisel geuß
den bumerantzen gesafft dar yber

ain all jn ainer suben

nim den all vnd zeuch jm die haut ab mach dan stuck
dar aus vnd wesch sauber daust dan jn ain hafenn
vnd geuß ain gutten wein dar an vnnd ain wenig waser
gewirtz wol vnd gibs [gilbs] vnd zuckers oder nit dau ain rochs
schmaltz dar an ains ains [ais] gros vnd auf ain resch gletlin
vnd las syeden

rugetten ein machem jn aim waser

so nim bederling wurtz oder das kraut nim ain
hafen von 2 masen dau den beterling dar ein
geuß ain waser dar ein laß syeden dar nach so nim
4 beschniten von ainer semel vnd waych sy jn das
bederling waser vnd dreyb sy mit dem beterling
wasser durch ain syblin vnd geus 4 lefel fol esich
darein dar nach las die rugetten jn der brie syeden
dau ain lefel fol zucker dar ein vnd pfefer las
wol ~~syeden~~ am fisch siedenn vnd wan dus
an rychten wilt so dau ain wenig negalin
dar ein las las nit dar jn syeden so hast ain
gutte brye magst ander fisch auch also siede

ein gemacht rugeten
zu machen

nim rugeten vnd dau ain gutten wein dar ein vnd
las syeden vnd wans schier halb gesotten sent so gilbs
vnd gwirtz mit pfefer jmber zucker vnd ain wenig
negalin wan ma gleych an richten wyl vnd
ein wenig ain esich vnd ain saltz vorsauch das
nit zu syes vnd zu saur sey

rugetten machen
schlech [schlecht] zu syeden

so nim eyttel waser ist beser dan jm esich oder
wein nu waser vnd pfefer vnd saltz sent sy am besten

wilt du ain salma
syedenn

nim ain goutt stuck vnd schneyt vnd nach der lengen
schnittz 2 finger broutt doch nit gar durch schneyt
das gantz stuck also doch kain schnitz durch vnnd
seut sy jm waser vnnd saltz das waser wol
vnd las jn dar jn syeden wan er gesottenn ist
so schneyt ain beterling dar auf

ain karpfen jn ainer
gelbenn brye

so nim ain karpfen vnd schiep in mach stuck dar aus
seut jn jn guttem weysen wein vnd wan er ver
fompt wirt vnd recht am saltz ist so bresem ain
ruges brott dar ein als gros als ain reys vnd gilbs
zucker jmber pfefer dar an bys dich gutt dunckt
las jn wol syeden wan du jn an richst so se
rerla vnd negalin dar auf

ain karpfen jn ainer schwartzen brye

so nim den karpfenn vnd schyept jn vnd fach den
schwaysch von jm mit ainem gutten wein vnd seut
jn dar jn vnnd eydel wein nim vnd wan er halb
gesotten ist so versauch jn das er recht am
saltz sey dar nach so dau ain seltz dar an das
schwartz werdt vnd dau zucker vnd gwirtz dar
an als jmber rerla ain wenig negala daran
vnd las wol daran syeden vnd richst an

ain karpfen jn lemane
gemacht

so nim ain karpfen schneyt jn am rugen auf
vnd schyept jnn das er gantz beleyb vnd seut

jn also gantz auf die stat dar nach nim ain
wenig semerfisch [seiner fisch] brye vnd ain syesen buter
vnd ain esich vnnd edech lemone zerschniten
auch mußgat blye vnd pfefer zu samen
jn ain pfanen vnd las es durch ain ander
syedenn vnd geuß yber den karpfen jn
ain schysel vnd giebs waram auf den disch

wie ma ain byber
schmantz [schwantz] sol ein machenn

so nim den byber schwantz vnd die kloen vnd brye
jn bys die ober haut her ab gatt so nim jn vnd dau
die haut dar von vnd leg jn wider jns waser
vnd seut jn vn gefor 3 stundt bis er weys wirt
jm waser vnnd wan er die ander haut last so
dau jn her ab vnd mach jn sauber vnd dau jn
jn ain pfanen vnd geus ain gutten wein dar ein
vnd las jn syedenn bys er lindt wirt als ain muß
wan er schier gesotten ist so dau safern pfefer
jmbes rerlach ain wenig negala zucker daran
vnd las jn wol syeden vnd ain drepflin esich
vnd rycht jn mit brye vnd fisch an

aschen oder forana
basteten zu mache

so nim die aschenn oder forana schneyt sy zu stucken
send sy aber klain so las gantz vnd yber se sy wol
mit aller lay gwirtz vnd mach ain guotzs brielin
dar yber mit syesem wein vnd buder zucker jm
ber vnd allerlay gewyrtz vnd las also bachen

ain lax basteten
zu machenn

so nim den lax vnd wesern jn wol vnd schneyt
jn dan zu klainen dinen schnitzla vnd gwirtz wol
mit allerlay gewirtz vnd machs ain guottz brye
lin dar yber mit buder vnd syesen wein vnd
wein berla vnd machs zu vnd bachs

gutt zerschlagenn
fisch zu machenn

so nim ain fisch vnd saltz jn vnd las jn ain stundt
jn den saltz ligen dar nach wesch jn fein sauber
mit ainem wein vnd leg jn jn ain pfanen
vnd ain knolen schmaltz vnd ain wenig waser
vnd esich vnd ain gesotten wein oder zucker

vnd nim gestosen jmber pfefer vnd ain wenig
 kramett ber deck jn dan zu vnd setz jn auf
 ain rost vnd dau ain gutten glaut oben dar
 auf las also bregla bys dus herst klinge als
 dan so thou die pfanen auf vnd dau safern dar
 ein decks dar nach wider zu vnd las noch ain
 weyl bregla den so se pfefer dar auf vnd
 drags fur

brexe syedenn

so nim brexen vnd seut sy jn wein vnd esich nit
 saur vnd so er gesotten ist so so leg jn auf ain
 schisel oder deller vnd schneyt ain beterling klain
 vnd se jn dar auf wilt du geren so schneyt
 ain zwifel dar auf vnd giebs waram oder kalt

wilt du zwyfel

fischla mache

so nim ain zwyfel schneyt jn nit zu klain
 vnd rest jn jm schmaltz das er lindt werdt vnd
 geuß dan ain gutten wein dar an vnd ain wenig
 esich vnd saltz vnnd versauch das recht am
 saltz sey vnd gilbs vnd dau ain jmber vnd
 dau ain jmber vnd rerla vnd negala dar an

vnd zucker vnd las an ain ander syedenn ain
gutte weyl das der zwyfel lindt wert den
schit die fischla lebattig daran vnnd las
syeden bys gnoug hautt

wilt du ain gutten
brofisch machen

so nim den fisch vnnd dau jn auf vnd saltz jn dar
nach dau ain guotte esich dar an las jn ain
halben stundt dar jn ligen dar nach nym das
jn gemoint maseron rosmarin salfenn oder
was du fir gutten kreytter hast nim auch 3
welsch nuß vnd ain wenig kramet ber das
alles stays jn ainem mayrser nim pfefer jm
ber buder vnd ryers als durch ain ander vnd
fils jn den fysch steck jn dan an ain hiltzen
spis leg jn auf ain rost vnd las fein kiel
brotten vnnd nim ain esich jn ain pfendlin
dau el oder buder dar ein wenig kramet ber
vnd pfefer vnd safern las als durch ain
ander syedenn vnd bestreych den fisch dar
mit als oft du jm kerst bys er brotten jst

wilt du ain ko
rech machen aus karpfen

so nim vngeforlich von ain zimlichen karpfen
den rogen vnd 2 oder 3 zwifel die nit gros sendt
schneyt sy fein lang wie zu ainen gescherb nim ain
schmaltz ains ay gros rest den zwifel wol dar in
doch ver bren jn nit vnd geuß vn geforlich
ain mas ~~milich~~ wein dar ein vnd las ain sut
don leg den rogen darein nim safern vnnd
zucker vnnd gwirtz doch kain negalin las jn
wol syeden richt jn dan mit der brye an

ain verstosen von vischen

nim schlecht fisch vnd brott sy schenn nim dan
weyser [erwes] brye vnd die bratfisch dau die haut
dar von des gleychen die gret vnd stays jn
ainem mayrser vnd ain bet brot darvnder
dar nach dreybs mit ainer erwes brye durch vnnd
mit wein vnnd gwirtz las also ain sutt don

wilt du bladeysla
machenn

so nim die bladeysla vnd wesch gar sauber jn ainem
haysem waser etlich mal dāus dan jn ain hefalin
vnnd geuß waser dar an ain flech [flesch] brye dunckt mich
beser saltz sy vnd dau ain gutten buder daran vnnd
las syedenn gewirtz mit jmber wilt du gerenn so
gylbss vnnd setz jn ain gliettlin las fein bregla
rychst dan mit der brye an

bladeyslin ein
zu machen

so nim die
bladeysla vnnd wesch sauber mit aim byrstlin seutz
jm waser ain gutte weyl dāus her ab vnd zeuch die
ober haut dar von vnd schneyt 4 stuck aus aim oder nu
2 vnd daust jn die pfanen dau ain gutte dayl butter
dar an vnd las also an ain ander bregla vnd geuß
dar nach ain erwes brye dar an vnd las fol dar
an syedenn wan dus an rychst so geuß ain haysen
buder dar jber rychst auf weys schnite brott an

gefilt kreps zu machenn

so nim kreps seutz bys auf die stat dar nach nim die
scheren vnd die schwentz schels vnnd hacks dau
klainen wein berla dar ein vnnd gwirtz daran
machs mit ainem ay an wilt dus syes haben so dau
zucker daran vnd fyls jn schallenn vnd dau ain
andern schallenn dar yber bachs kyel oder brotzs auf
aim rost oder an ainem spyschlin

ein gemacht kreps zu machenn

so nim kreps seut sy schlecht brych jn die scheren herab
vnd schel die krebs vnd las faytter dayl vnd hinder
dayl an ain ander vnd rest sy jn ainem schmaltz
wie klaine fegala nim die scheren zerstays jn ainen
mayrser vnd 2 bet schniten von ainer semel dar
nach nim ain zimlich glas mit wein vnd ain wenig
ain waser dar vnder vnnd dreyb das gesotenn stosen
mit durch vnd geus es dan dan [an] die geresten
kreps gewirtz wol vnnd zuckers las also lang syeden
als ain bar ay

mer ein gemacht krebs zu machenn

so nim die krebs vnnd seutz jm wein vnd saltz sy nit
dar nach so mach sy hips vnnd nim des andern
fyesenn vnnd scheren ist vnnd dau es jn den
mayrser vnnd ain wenig beterling vnnd ge
bet schnidtenn die jnem malfasier oder sunst
jm guttenn wein ein gewaycht senndt vnd
stoß alles wol dar nach dreybs mit ain
guottenn wein durch vnd ain wenig waser
dar vnnder durch ain dauch das ain feins
dycks bryelin werth dar nach so nim die
gemachten kreps vnd die durch drybenn
brye vnnd daus jn ain hefalin vnd ain
wenig esich dar ein dar nach so dau zucker
safern vnd ain wenig pfefer dar ein
vnd jmber vnnd las an ain ander syeden
vnd saltz vnnd wann dus an wilt richten
so dau ain wenig negalin dar an

wilt du ain kreps
sultz machen

seudt die kreps jn ainem waser das sy rott
werdenn vnd schelsch sauber vnnd nim die
kreps wesch sauber das des handig als dar von

kum vnnd nim zu der brye ain gutten wein
 vnd ain hausenn blader gantz pfefer vnnd gantz
 zimet vnd las durch ain ander syeden auf
 ainer kollenn das die brye nit dryeb wert
 wyrf ain zucker dar ein vnd saltz ain wenig
 ain wenig esich vnnd nim ain karnafel der
 braun sy las jn dar jnen syeden vnd dreyb
 die brye durch ain sauber dauch vnd las
 gefallen vnd richst yber die gemachte
 kreps an gesetz wirt hips braun

her nach folget
 etlich sultzenn
 wilt du sultz vischs machenn
 zu 2 schisla

ain halb pfundt mandel
 ain fierdung wein ber
 ain halb pfundt zucker
 ain lott safern
 2 laydt zimet
 ain laydt hausen blader

wil mans goutt haben so die ma kain baris
 keralin dar ein am ersten bese die schisel
 wol mit zimet wein berla vnd musgat

blye nit zu fyl vnd wan ma die fisch ein
wyl legen so sol ma ain fingers lang
zimet dar ein legen vnd zu den obge
meltten dingenn hab ich gehapt
von fischen wie her nach folgtt

5 pfundt karpfen

3 pfundt hecht

3 mas rain fal

so ma nit rain fal hatt so nimpt

ma sunst ain starcken gutten

wein dar vnder

2 mas welschwein

1 mas altten wein

seutt ma die schyepten dar jn vnd die
hausen blader nim dar nach den welsch
vnd ronfal dau jn jber das feur vnd
wan er seut so schit jn an den fisch vnd
wan die fisch vorfompt send so dau den
obgemeltten safern halb dar an vnd
wan die fisch gesotten sendt so leg
die fisch auf ain dauch vnd seuch
die brye durch ain dauch schepf die
faysten her ab sauber vnd so die
schyepten vnd hausen blader gesotten
sendt so drugs wol aus durch ain

dauch jn ain besunder geschir vnd dau auch die
faysten sauber her ab vnd schitz vnder die ander
brye mit sampt dem safern vnd ander gewyrtz aus
genommen den jmber dau den jmber am letzten
dar ein das es nit zu resch wert vnnd das die rerla
fir schlagen so mas layder habenn wyl so sol ma ain
alet dar ein don vnd so es nit gerenn gesten
wil so leg etwas dar ein las mit dem fisch siedenn
wilt du ain gantzen hecht kopf jn die schisel legen
so las jn gantz her ab schneyden vnd 2 zwerch
finger dan an bleyben vnd e ma die sultz an
geust sol ma dem kopf jn der mit den gratt
her auser brechen vnd den kopf jn die mit
setzen vnd mit 2 hiltzana spysla den kopf spreysen
das er nit vm fal nim dan den magen vnd
walgla jn wol jn ainer kleyb vnd schlag jn
vor wol ~~auf den grint~~ [?] mit ainem hiltzen
schlegel das er din werd vnd sych weyt auf
die dar nach wesch jn sauber vnd ker jn dar
nach vm vnd ain fisch vom hecht vnd das
kraut von betterling vnd hackst klain
vnder ain ander so es klain gehackt ist so rier
ain wenig semel mel vnd wein ber dar vnnder
vnd gwirtz nu mit pfefer dar nach fil den magen
vnd fil jn nit fol dan so er seutt so wirt er

kyrtzer vnd enger vnd so du jn zu fol filst
so brech er auff vnd so du die wurst syeden
wilt so seutz vor jn ainem waser vnd wan
sy an facht zu syeden so stupfs mit ainer
glufen sunst bryeffcht [brycht] sy auf vnd so sy halb
ist gesotten so dau den hecht erst yber vnd
wan der visch ver fompt ist so leg die
wurst zum hecht vnnd seutt sy wol dan
sy muß lang syeden

mer ain sultz zu ander
halb schisla

so nim 1 halb pfundt mandel vnd ain fierdung
wein ber 1 fierdung zucker
1 laydt safern
1 laidt jmber
2 laydt zimet
1 layt hausen blader
dar zu nim 5 pfundt karpfen
vnd 3 pfundt hecht
2 mas ron fal
2 mas welsch wein
1 mas allten wein
1 lefel fol safern
jmber zimett
las auch am fisch syedenn

ain flesch schultz [sultz] zu
machen

so setz das flesch jm wein zu vnd dau ain wenig
waser dar vnder vnd wan dus verfompt
hast so gilbs so wirt das flesch fein gelb vnd
wan das flesch gesotten ist so wesch das flesch
sauber ab vnnd las es wider syedenn dar nach
gwirtz vnd zuckers die brye doch e dus gewirtzt
so seych die brye vor durch ain diechlin das
fein lautter sey vnd blos die faysten dar von
se wein ber rerla vnd jmber jn die schisel
vnd dau das flesch dar auf vnd geuß die
brye dar an oder vber se mandel dar ein
vnd setz die schisel auf ain ros dreck sa
gestet es jm sumer

ain schweinen sultz
zu machenn

nim ain span sau oder kelbers flesch oder sunst schwein
es sunderlich ayn von ainer saus sent zum bestenn
vber seutz ain wenig jm waser wesch darnach sauber
jn ainem kesel vnd geuß wein vnd ain wenig esich
dar ein doch nit fil das nit zu saur wert vnd las
dar jn syeden vnd gewirtz ab mit safern pfefer
vnd gantze zimet vnd leg zucker dar ein als syes

dus haben wilt vnd las durch ain ander syeden
vnd bese die schisel am boden vnd leg das
flesch dar auf vnd las die brye lauder werden
vnnd schit die brye yber das flesch se mandel
dar auf vnd las sten gesten

her noch folgen von
subenn ain rom suben
zu machenn

so nim ain rom vnd seut jn wie ain milich suben
vnd klopf 3 oder 4 ayr detter wol vnd die sub dar
her seut vnd gleych an rychten wilt so schit die
ayr detter dar ein vnd las nit mer syedenn riers
nur vm vnd schneyt ain semel gewirflet vnd
rests jm schmaltz vnd richt die suben dar yber
an vnd saltz ain wenig

wilt du ain ronfal
suben machenn

so nim 2 ayr detter klopfes wol dan nim halb ron
fal vnd ain wenig waser vnnd klopf vnder ain
ander vnd ain schmaltz dar an las syedenn vnd
klopfes fast wol bys es gesotten ist vnd schneyt
das brott gewirflet vnd richst dar yber an
mach die wein suben auch also gilbs vnd zuckers

hener jn ainer
grouen suben

so nim hener vnd zer hacks zu 4 daylen stays
betterling schlag das selb durch mit airen
vnnd brye von der hener dau die selbigen
brye jn pfanen jn ain saubern pfanenn
vnd ryer es bys ain foim gwynt gwirtz
ab mit pfefer zimer rerla vnd zucker
das es weder zu syes noch zu saur
sey dau ain wenig ager est oder esich
dar ein vnnd schitz yber die fyerdala

lemeres flesch jn
ainer subenn

las das flesch syedenn nim 3 lefel fol
suben 1 lefel fol esich dau die selbig
brye jn ain pfanenn las kalt werden
schlag 20 ayr dar ein gwirtz ab mit
safern pfefer vnd jmber strēychs
durch ain dauch setz auf kollen ryes bis
wol foimpt dau das flesch jn ain schisel schit
die subenn dar yber

fagel oder daubenn
ein machenn

so mach sy sauber vnd wayd sy aus daus jn ain hefalin
vnd schmaltz dar ein vnd las restenn das sy fein braun
werdenn vnd wan sy gerest sendt do du wein ~~ber~~ oder
esich dar ein vnd guotzs gwirtz wie zu ein bycktenn
hener vnd laug das ain klains bryelin hab vnd
rychst an

klainen fegala
jn ainer subenn

so wesch die fegala sauber vnnd wan sy gesotten sendt
so rests jn schmaltz vnd senen das schmaltz sauber
her ab nim dan die brye von ain guttem flesch
vnd dau wein berla jmber musgatt blye dar an
las an ain ander syedenn das es ain wenig brye
hab wilt dus ain wenig saur hon so dau ain
esych dar an

fegele yn ainer schwartzenn brye

nim die fegele vnd yber brye sy zum ersten yn
ainem gesottnen waser daus dan yn ain saubern
hafen vnd dau ain schmaltz dar an vnd nim
pfefer ain guott dayl vnd ain syesen wein
vnd so fil flesch brye daus dan an die fegele
hast du dan kain syesen wein so nim sunst
ain vnd das mer zucker dar ein daust
ym recht so wirt die brye schwartz

ain lem brotten
zu machenn

so nim ain vnd eder yn wol vnd nim
ain schla kolben schlag yn fast wol dan bays
yn yn ain wein vnnd dau kramet ber
vnd kunich dar ein wan du yn brotten
wilt so zeuch yn vor durch ain frisch
waser vnd brott yn langsam

wilt du ain gefiltten brust machen

so nim ain brust von ainem kalb vnd vnder greyfs
vnd nim ain kalb flesch vnd hacks vnd dar vnder
ain faystin vom oxen vnd allerlay gutten kreyter
wans gehackt ist so nim 4 ayr vnd musgatt blie
pfefer vnnd ain wenig safern ryers als durch ain
ander vnd daus jn die brust legs jn ain guotten
flesch brye las dar jn syeden jn ainer dortten
pfanen oder jn ain jrdana pfanen last ma mache
mit ainer decken send beser dan die yrdana
~~pfanen last~~ vnd ist ain gutt esen dar vm

ain kepfflettn

kel zu machen

so brys [brye] den kel jn hafen oder jn der pfanen
dau ain laug vnder das waser so wirt er
schen grien den schit jn auf ain durch
schlag seych das waser dar von drucks
nit aus sunst er druckt ma die kepfla
den dau dye kepfla jn ain hafen vnd ain
goutten flesch brye dar an die fayst ist
vnd geuß ain göutt hays schmaltz dar
yber vnd dau ain pfefer dar an setz jn
ain glautt las dempfen vnd wan dus an
rychst so dau ain faystin dar auf

ain gutten koponen
zu syedenn

so nim den koponen vnd seut jn ainem waser mit
sampt aim flesch so wirt das die brye dester beser
seutzs jn wie sunst vnd wan der koponen vn gefor
den halben dayl gesotten ist so nim jn her auser
vnd erleg jn vnd nim 3 bet schniten vnd ain
beterling ain goutt handt fol vnd nim die selb
brye vnd dau dis als dar an vnd las wol
syeden mit sampt dem koponen vnd so er wol
gesotten ist so nim die brye mit sampt den schniten
vnd betterling vnd dreybs durch ain dauch
dau dar nach ain safern dar an als dan geus
yber den gesodtenen koponen dau ain gwirtz auh
dar an wilt du geren

bratten kitana zu
machen

so nim die kittana vnd schel vnd helders
jnen aus dau am ersten die butzen her
auser vnd helders dar nach aus dau dar
nach zucker vnd wein berla vnd rerla
dar ein gantz gesteckt fol mit zucker vnd
dau die butzen wider vm dar ein jn

lecher wie mas her aus haut gestochen
setz al ⁱⁿ ain glas eyrtz kechelin mit ainer
decken vnd se zucker dar auf vnd deckts
zu vnd dau kollen oben vnd vnden
vnd las bradten bys sy lindt werden
vnd jn wenig ain bryelin haben
so ists recht

wilt du ain ayr
brotten machen

so nim ayr als fil du wilt schlags wol durch ain
ander gewirtz sy dau betterling vnd salfen dar vnder
vnd nim ain secklin jn der gres als ain brayt sein
sol geuß die ayr dar ein vnd henck das secklin jn
ain hays waser bys es dick wirt als dan dren des
auf stecks an ain spislin das es nit erbrech
vnd spicks mit weys gesotten ayren wie ain andern
broden vnd geus hays schmaltz dar auf

ain wil bredt von
ayren zu machen

so nim 4 ayr vnd ain wenig milich vnd mach
ain dayg dar mit an jn der dicke als ain
kyechlin dayg gwirtz jn wol vnd mach

jn gelb geuß jn dan jn ain secklin vnd
heps jn ain syedigs waser las dar jn sieden
bys sy hert wirt nimss dan her aus
vnd schneytz ains fingers lang dar nach
legs jn ain hays schmaltz vnd las
bachen bys es gnoug hatt mach dan
ain schwartzen pfefer dar yber vnd hack
das weys von hertten ayren fir speck
dar an

wilt du ain wil bredt
machen aus rind flesch

so nim rind flesch vnd hack das klain vnd nim ain
wein vnd foch ain schwaysch von ainem kalb vnd
thou jn dar ein setz dan auf ain glout vnd riers
bys es syeden wil dan geuß auf das flesch
so fachtet das flaysch die farb wie ain wil bredt
hack dar vnder vnd geriebes brot vnd gwirtz
wol ab vnd mach ballen dar aus als ain foust
vnd seutz jn ainer flesch brye schneytz wie ain
wil bret vnd mach ain peferlin dar yber
gewirtz wol vnd leg das wil bred dar ein
vnd versaltz nit

wilt du ain weys
gefiltz kraut machen

so nim das kraut vnd helteres aus das gar
hol wert mach ain fil hack kalbflesch vnd
das faist von ainem nieren faysten vnd aller
lay gutten kreytter vnd schlag ayr dar
ein gewirtz die fil ab mit safern pfefer
vnd musgatt blye vnd fyl das kraut
dar mit vnd wan es gefilt ist so las
auf syeden jn ain waser daus her
auser vnd daus jn ain guotten flesch
brye vnd seutz wol dar jn vnd dau
ain wenig esich dar ein gibbs waram

wie ma guotz diges
flesch so [sol] machen das rott wert

Item wer ain diges flesch wil machen das es schen
rodt vnd wol geschmack wert es sey oxen zungen
oder anders der nem das flesch oder zungen
wie es aus der megxt get vnd saltz sauber
vnd wol ein vnd las also 3 tag ston jm saltz
vnd dar nach so nim das flesch oder zungen
vnd wesch das blaud mit dem saltz waser
vor dar von dar jn es gelegen ist vnd leg das

flesch jn ain sauber geschir dar nach so nim die
 brye vnd dau es jn ain kesel oder pfanen vnd
 daus yber das feur vnd las ain wenig syeden
 wan wan es aber anfach syedenn so foums sauber
 ab as [als] lanng es nit mer foimt geytt dar nach daus
 ab dem feur vnd las kalt werden dar nach so
 nim das flesch wider jn ain sauber geschir vnnd
 schit die brye wider kalt ~~werden~~ dar an vnd nit
 waram sy verdyrpt sunst das flesch dar nach
 las 10 oder 14 tag dar jn ligen vnd nimss
 dar nach her aus vnd hencks jn rauch auff wie
 du wayst so wirtz schen rott vnd lang wirig rechts
 mit wech halltter bortzen

wilt du ain guott martza ban
 machen krefftig

nim ausgeschelt wander [mandeln] die he besten 8 vntz bin
 nela die frisch seyen in haysem rosen waser
 geweschenn das die so lang dar jn ligenn bys
 kalt werden 4 vntz
 allerfeinest zucker – – 1 halb pfundt
 disenn drey stuck sollenn yedes in sunderhayt
 gestosenn sein vnd so die gestose sein nach mals
 in ainem mayrser so sol rosen waser daran

gedon werden da mit sych die gemelten drey
stuck zu a ainem tayg mit ain ander vergleicht
werdenn ma sol auch zu vor jn des rosen
waser gestosen zimet rynd don so fil als
ain yedes geren fil oder wenig daran hat
doch sol das rosen waser zu den obgemelten
dreyen madery nit auf ain mal gestosenn
werdenn sunder am erstenn ain wenig vnd dar
nach das alles mit ain ander stosen nochmals
wider vm wyder ain wenig rosen waser
dar an giesenn vnd aber ain mals stosenn
vnd etlich fir vnd fir ayns nach dem andern
thon bys der gemelt dayg zu bachten recht ist
dar nach sol man ain zimlich dorten pfanen
nemenn vnd vom gemelten dayg dar ein
don vnd den vnder ziechen mit brayten
albotten vnd ains nach den andern
zimlich bachten lasenn bys der dayg gar
verbachten wirt nach mals mag ma
die selbenn dortten in klainen stuckenn
fur eget schneyten wie dein foram hie
vnd for miert ist als dan sent sy recht
vnd goutt nyt so klain so man aber
nur halb so fyl machen wolt damit
man die so man kain grosen brauch

hatt yedes zeyt frysch gehalten mag
 als die auch frysch genyese am bestenn
 vnd gesund esen sein so sol allein von
 den obgemeltolten stucken der halb dayl
 am gewicht genomen werden als nemlich aus
 geselt mandel _ _ _ _ _ 4 vntz
 pingaly _ _ _ _ _ 2 vntz
 aler feinst zucker _ _ _ _ _ 1 fierdung h

Zelltl zumachen die seind guet
 allen Leuten zuessen wan sy
 schwach sind

Ain weiss Mues oderr
 Plamauschy zumachn.

Erstlichen ain Reiß genemben, den sauber gewaschen,
 vnnd klaubt, darnach wan Er außgewaschen vnd
 klaubt ist In ain Geschir, vnd auf ain Bredt
 magst auch thun, vnnd dann Zu dem Feuer
 lainen das Es wol druckhen werd, vnnd wan Es
 wol Truckhen ist In ain Morsser gethan, vnnd
 wol gestossen, darnach durch ain Sieb oder Tuch
 gefaimbt, das Es werd wie ain Mehl.

Zum andern die Prust von ainem Koppaun oder hennen außgeschnidten, die In ainem haffen oder Kessele Zuesetzen, vnnd siden lassen, biß sy gesotten sein, doch nit gar zu vast, dar nach die Prust heraus nemen, die kaltt lassen werden, vnnd darnach klain topffen wie ain Seiden, vnnd darnach Inn ain Saluet einwickhlen, damit die Prust dan nit spissig oder hert werden.

Zum dritten das Mehl vonn Reiß, ain hannd voll genomben, vnnd In ain sauber verzint Geschir gethan, Es sey ain vberzind Peckhen oder Pfan, darnach ain guoten Millich Raumb daran gossen, oder das Mehl zuuor gar wol Rueren das Er dinn werd. Darnach dasselbig In dem vberzinten Geschir auf ain Gluet Kolln gesetzt, vnnd gar wol Rueren, damit es nit annprin oder knollet werde, so wirt es bald fein dickhelet, So mueß man darnach widerumb ain wenig Millich Raumb daran gissen, vnd widerumb Ruern, so es auf seud, darnach die Zupfft Prust darein werffen, vnnd ain wenig Rossen wasser darein gossen, Vnnd wan Es darnach widerumb dickhelet wil werden, ain schönen geribnen Zugger darein gethon das Es wol Sueß werd, man muß auch ain wenig Saltzn,

vnnd ain frisch Putter so groß als ain Ay darein thun, vnnd vom fewer thun vnnd anrichten

Wan man den Zugger Inn das Mueß thut, so muß Es zuuor wol dickh sein, dan Es wirt sonst von stund an dinn vnnd Es soll auch nit lanng mehr sieden wan der Zugger darein khombt, Es wirt sonst bald schwartz.

Vom Fisch zumachen.

Nim ain hecht, vnnd laß In Sieden biß an die Statt, wie sonst ain hechten, oder khain Essig muß man daran gissen, darnach nim den hechten wiederumb herhaus, vnd claub die Gratten darvon, vnnd hackh In, vnnd dornach thue mit [wie] mit der hennen Prust geschribn stet, oder nimb ain Stockh Visch, vnnd seud den wol vnnd klaub den weissen herhaus, vnnd hackh In, vnnd thue In Inn das Mueß, wan Es gemacht wird wie mit dem andern geschriben steet.

Vie man die Lezelten
bacht

Item nim Waitzen Mehl vnnd Hönig, das wol
haiß ist, vnnd mach ain Taig, vnnd laß den
taig wol khneten, das man den finger kaimb
darein steckhe, vnnd mach fladen die aines
halben finger dickh werden, vnnd thue die
In ain haffen, Nachdem Prats, vnd wan
die Fladen schön Praun werden, so nimb die wider
aus dem Ofen, vnnd laß Sy erkhulen, so werden
sy hort, Darnach laß die fladen stossen mit
aim Stössl, auf aim schön sauberen Tischthuch,
zu klainen Stuckhlen, Darnach thus In die
Stampff, das mans schön sauber pfeit. dor-
nach nim wider honig, vnnd laß das wol wer-
men, das wol haiß ist, vnnd geuß das ain,
vnnd nim Aniß, vnnd Pfeffer ain Halb
vierdung, Zimmet Rinden anderthalb lott,
Nagelein gleich souiel, Muscat Nuß
ain lott, Ingwer drey oder vier Lott, willt
du des Taigs aber mehr haben, so muest
du aber mehr Gewurtz darein thun,
magst den Taig wol versuchen wird Es
dich dunckhen, das nicht genueg gestupfft
oder gewurtzt sey magst dus woll verbessern,

vnnd laß den Taig nit zu Gach mit den Mehl
 vberschitten, laß auch den Taig nit zu vast knetten,
 vnnd mach lezellten darauß, vnnd machs nit
 zu dinn Darnach thue die In den Offen,
 Nachdem Prat das der Offen nur nit zu haiß
 sey, du must gueten vleiß haben, damit Sy
 dir nit verprinnen, vnnd wan Sy praun werden
 so nimß herrauß.

Wie man auf etlich Monier
 guet Turten machen soll.

Weiss Turten zumachen.

Erstlich muß man nemen ain Seutel
 vol (wie die Seutln Inn diesem Lannd
 gepreuchig sein,) das weisse von Ayrn
 ain Seutel mit Zugkher, ain halb Libertzen gue-
 te mandln, die selben aufs vleissegist vnnd
 klainist gestossen, Der gleichen ain Seutel
 von Gueter Millich, die vorberueten Stuckh
 alle miteinander mit der Millich durch ain
 Sieb getrieben, vnnd alßdann ain Taig-
 lein vonn Mehl, Zugkher, auch Rosenwas-
 ser gemacht, die Pfann Zuuor mit ainem
 wenig Schmaltz geschmirt, Zu uerhuetung

des anprennens, den Taig gleich alß dinn
wie ain Pappir gemacht, vber die Pfann
gelegt, vnnd den Turten oder die vorgemell-
ten Stuckh darauf gelegt, darauf ain
Reuffelin gemacht, vor allen dinngenn,
ain Rosen wasser auf die Torten gesprengt
das weisse vonn Ay Zerschlagen, also
mit ainem Federlein vber die Torten gestrichen,
vnnd letztlich ainen Zugkher darauffer gesprengt,
denselben Inn allweeg nit sparen die Pfannen
vnnd Turten mit ainem überleg vleissig be-
deckht, ain gluet nach notdurfft darauf ge-
stellt, so begreiff, vnnd Zeucht sich das Rosen
wasser, Ayer weiß vnnd Zuckher zusammen,
als ain Renfftlin, vnnd die Turten wird
guet als ain Marcipan.

Ain annder weiss
Turten zumachen.

Angenglich ain Putschen Guet Millich, aufs
best die Immer zubekommen muglich, nemen,
Reiß nach grösse, vnnd gelegenhait der Turtn da-
rein thun, dasselb also miteinander khochenn
doch das der Reiß nit gar zu druckhen khoch, volgendts

ain Seutel mit Ayr weiß, aine mit Zugkher,
 ain Pfund guet mandeln nemen, vnnd nit
 mehr millich, dan die notdurfft eruordert, also
 das man die vorgeschrieben Stuckh durch ain Sieb
 treiben vnnd bringen khan, sollich Turten mit
 dem Taiglin, vnnd Reufftel von Rosenwasser,
 Ayr weiß, vnnd Zugger, In aller massen vnd
 gestallt, wie oben begriffen, gemacht vnd zue-
 gericht, vnnd vor allen dingen den Zugkher
 nit sparen, so wirt ain Guet Turten.

Schwartze Turten
 zumachen

Man muß nemen Acht. Zehen. Zwelff, oder biß
 In die vierzehen guete Birnen, darnach die
 groß oder klain sein, die auf ainer Gluet woll
 Praten, das dieselben vberprennt werden, vnnd
 auf das solliche nit gar zu feindtlich praten vnd ver-
 prennen, ist vonnoten, die selben volgends Inn
 ain Gluet zethun, damit dieselben fein waich
 werden, Dergleichen muß man ain guet
 khitten nemen, der Inn aller gestallt wie die
 Pirnnen, anfenglich auf dem Gluet, vnnd nach-
 uolgendts Inn dem Gluet fein waich pratten,
 die khitt darff viel Prattens, vmb das die her-

ter dann die Pirnen sein, vnnd wan bed, Pir-
nen vnnd khitten gepratten, also, das Sy
gantz waich sein die außwendigen Schalln,
sambt den Stainen, vnnd anderm so vndienst-
lich dauon werffen, Alßdan ain Seutel mit
Millich, doch nit vol oder kaumb halb nemen,
dieweyl die Pirnnen vnd khitten hieuor an Inen
selbst Safftig, Nein Ayr mit weiß vnnd Totter
wie die Im wesen sein, dergleichen ain Seutel
mit Zugkher, Inn alweg mehr dann weniger,
den selben In khain weeg nit sparen, Auch ain
halb Pfund mandl vleissig Zerstossen, vnd
vleissige vnnd notwendige aufachtung Zuhaben,
das khaine henndige darunter sey, dieses alles
mit der Millich durch das sieb getrieben, vnd
darnach Zimet Rinden, Neglen, Pfeffer, Ingwer,
gleichergestalt Muscat Nuß nach gelegenhait
vnnd notdurfft darein gethan, vnnd wie oben
dauon gesagt, mit dem dünnen Taiglin
so ainem Pappier gleich siecht, auch Renfft-
lin von Rosenwasser, Ayr weiß, vnnd zugkher da-
rauf gemacht, die Tuert wirdt guet.

Gruen Turten
zumachen.

Erstlich ist vonnoten allain Salbey, oder auch peissen Petersilg, vnnd ander kraut, nach aines yeden lust vnnd gefallen Zunemen vnnd denselben Safft mit vngespartem Zugger, weyß von den Ayern, vnnd mit der Millich durch das Sieb getrieben, vnd alßdann das Taiglin vnd Renfftlin wie oben gesagt, on ainich sparung gemacht, so wirt ain guet Turten. Ist die Turt von lautterer Salbey, so bey aines yeden gefallen vnnd lust steet, so sein die mandeln nit vonnoten. Ist aber ain annder kraut mit. oder ausserhalb der Salbey, so mag man ain wénig Manndeln darzue nemen.

Visch Turten
zumachen.

Anfenglich muß man ain Stuckh Visch, Es seyn gleich Ferhen, hecht oder annder Visch wie die Zuebekommen, haiß gesotten, nemenn, die Pain allenthalben darauß thuen, sollich Stuckh visch haiß gesotten. klain Zerschneiden, vnnd In ainem Morsser aufs klainist vnd

vleissigist zerstossen. vnnd alßdann ain halb
Pfund guet mandeln, auch In sonderhait vleis-
sig gestossen nemen, die visch vnnd mandl
mit Aim oder Zwayen Ayern vnnd nit mer,
wie die an Im selbst sind, durch das Sieb treiben,
alßdan ain Seutel vol Zugkher nemen, darein gar
ain wenig Rosenwasser gethan, also aufm Gluet
wie ain Wasser Zerlassen, vnnd was noch von
Vischen vnd Mandeln vberig. vnnd nit Im anfang
durch das Sieb haben khönnen gebracht werden,
nochmals durch den Zerlaßnen Zugkher durchge-
trieben, dieses alles mit allem vleiß, vnd woll
durcheinander geruert, volgends Zimet Rin-
den .Ingwer. Nägelein, vnnd Pfeffer darein
gethan, Zimet Rinden sein allermaist, vnnd
viel am notigisten. Aber der andern species
darff man ainer yeden nach gelegenhait vnd
grosse der Turten ain wenig. vnnd die mit
dem Taiglin vnd Renfftlin mit dem Rosen
Wasser. Ayer weiß, vnnd Zugkher, wie bey der ersten
Turten gemelt, gemacht, daraus wird ain
guet Turten.

Ain Kraut Turten von gar
iungen vnd frischen Peys-
sen zumachen.

Junge vnnd gar frische Peissen nemen vnnd
dieselben also Roch, mit ainem Messer aufs
klainist so muglich zerschneiden, die nach
notdurfft saltzen, vnnd alßdan sollich kraut
mit gar saubern hennenden, wol zertruckhen
vnd Reiben. Dergestaltt das ain Wasser
mit den henden daraus gedruckht wirdt,
sollich wasser weg werffen, volgends ai-
nen schotten nemen, gleicherweiß mit dem
berurten Kraut wol mischen, So wil auch ain
gueter waicher Taig vonnoten sein, auch aufs
jungst vnnd lieblichst der zufinden. darzue gethan.
auch In sollicher gestaltt, wie hieuor gesagt, mischen,
So mag man auch Zugkher, oder annder gewurtz dar-
Zue thun, oder auch sollich Turten ausserhalb Zugkhers
oder annder gewurtzs, das steet bey aines yeden lust,
vnnd gefallen, machen, vnnd man muß vnder
das Taiglein, die notdurfft Schmaltz Inn die
Pfannen legen, vnnd also pachen lassen, so
wird ain guet Turten, Diese Turten
seindt mit pester vnnd fuegleichister bequem-
bigkhait Im Mertzen Zuberaiten.

Nota bey allen vnnd yeden Turten muß das
Taiglein, dergleichen Renfftlin, auf der Mo-
nier vnnd gestallt, wie daran bey der Ersten Turten
genugsam gemeld gemacht vnnd zuegericht,
vnnd der Zuckher, noch khain ander Species gespart
soll andert die Turten guet gemacht werden.

ain weys mues oder bla
manschy zu machen

Erstlich ain Reys genumen den
sauber lasen auss waschen vnd
klauben darnach wan er auss
gewaschen vnd geklaupt jst jn ain
geschier oder auff ain pret than
vnd den gegen dem fuyr lainen
vnd wan er wol truckhen jst
sol man jn wol jn ainem merse-
stes stesen vnd durch ain syb oder
duech fehen das er werd wie ain
mell, Zum anderen die prust von ~~oder~~
ainer henen auss geschniden oder von ainem
Manschy plamby zu machen
Ersthlich ain Reys genumen den
sauber lasen auss waschen vnd
klauben darnach wan Er aus gewaschen
vnd gekaupt [geklaupt] jst so thue jn jn ain
geschier oder auf ain pred vnd
lans gegen dem fuyr vnd wan
Er wol getruckhen jst so sol man
jn wol jn ainem merse stesen vnd
durch ain duech oder syb fehen
das er wer wie ain melb Zum

Anderen so nymb ~~den prad~~ [?] ~~von ainer~~
~~prust von ainem kapanen~~ thue
die prust von ainem kapanen
aus geschniden thues jn ainen
Haffen oder kesl setz zum fuyr
vnd las syeden bis sy gesotten
jst nit gar zu vast darnach nym
die prust her auss vnd las kalt
werden darnach zerzopfs wie ain
seyden darnach in ain saruet
ein wickhlen das nit hart oder
spisig werd zu z tritten nymb des
Reys melb Ain hand vol
vnd thues jn ain sauber ver
zindt geschier Es sey ain ver
zindt peckh oder pfanen vnd
guys ainen gutten milch Ram
dar an vnd Rier das melb
feyn das Es des mel gar dyn werd
vnd secz jn ainem verzintten ge
schier auff ain kol fuir vnd
Riers jmerzu damits nit an
prin oder knolet wird so wirt
Es bald dickhlet werden so
mues man wider ain wenig

ain milich Ram dar ain giesen
giesen vnd widerumb Rieren
Vnd so es wider auff suyst
suyt die zerzopft prust dar
ein werffen vnd ain wenig
Rasen waser dar auff giesen
giesen vnd wen Es wider
dickhlet wil werden nymb ainen
schenen gestosen zuckher vnd thue
in auch Darein das Es wol
syes werd auch mues es gesalczen
werden ~~am~~ vnd auch frischen
butter darein than als gros
Als ain henen ay vnd vom
fuyr hin weg than vnd an
Richten wan man den zuckher
darein wirft mues es wol
dickh sein dan wan der
zuckher dar ein kumpt wirt
Es von stund an din vnd so auch
nit lang mer syeden wan der
zuckher darein kumpt dan
Es wirt von ~~stan~~ stundan
schwartz wil mans aber von
fyschen machen nym ainen hechten

vnd las jn sieden bis an die
stat wie sunst ainen hechten aber
kainen Esich darf man ~~daran~~
Darf man dar an giesen
dar nach den hechten ~~heraus~~
heraus genumen vnd den ~~grat~~
grad dar uon gethan oder
klauben vnd den hechten hackhen
vnd dar an than wie mit der
henen brust geschriben stet
oder ainen stockh fisch auch also
das weys hin aus klauben
vnd wol syeden vnd so er gesotten
jst her aus than vnd zuckhen
darnach jn das mues than
wan es gemacht jst wie mit
den anderen geschriben stet vnd
wan mans an Vischen thuet
fein heyfflen mit ainem leffel
jn die schissel ~~setzen~~ her umb
seczen

Glossar



Das folgende Glossar ist als Lesehilfe gedacht und soll daher vom Text ausgehend benützt werden. Aus diesem Grunde erscheinen die Wörter in der im Text vorkommenden Wortform. Zur Erklärung der Wörter wurden folgende Hilfsmittel herangezogen:

H. FISCHER, *Schwäbisches Wörterbuch*.

6 Bde. Tübingen 1904–1936.

M. LEXER, *Mittelhochdeutsches Handwörterbuch*. 3 Bde. Leipzig 1872 bis 1878.

A. SCHMELLER, *Bayerisches Wörterbuch*. 2 Bde. Neudruck der 2. Aufl. 1872–1877, Aalen 1961.

agerest saure Brühe aus unreifen

Weinbeeren oder unreifem Obst

albotte Oblate (?)

alet, allan, allet Alant, Gewürzpflanze (*Inula Helenium*)

andyfye bletter, an dyfa bl. Endivie

anzweren anrühren

asche, esche Äsche (*Thymallus vulgaris*)

aufklieben einen Sprung, Risse bekommen

ayches lab Eichenlaub

ayr schelfe Eierschale

ayrtt, ortt; erder, ertter (Pl.) Spitze, Ende, Rand

baris keralin Pariskörner (*Cardamomum*)

barschon Person

baysen beizen

bedelin Dim. von Boden (z. B. Torten-)

bederling, betterling krautt, betterling

wurtzen Petersilie (grüne-, -wurzel)

behedla, behedlett (behedlen) mit einer Hülle (Haut) umgeben

ber...ab (abbern) gut verrühren, abschlagen

binnela, pingaly Piniensamen, Pignoli

bladeysla, bladeyslin Dim. von Plateise (Seefisch) < lat. *platista*

blamanschy, plamauschy, manschy

plamby Blanc manger (Fleisch- oder Fischspeise mit Mandelmilch)

blad, bladt, bledla (Dim.) dünn ausgerolltes Teigblatt

bred, brett, bredla (Dim.) Brät (gehacktes, zerschlagenes Fleisch);

das eßbare Fleisch überhaupt

bregla (bräglén) im Schmalz backen, schwach rösten

- brentz baches* Brandteig-Gebäck
brexe Brachse (*Abramis Brama*)
brofisch Bratfisch, gebratener Fisch
brosenn aus der semel Semmelbrösel
brott bire(n) Bratbirne(n)
bryette kiechla eine Art Windbeutel
 (Brandteig)
bumerantze Orange
buraugen bletter Borretsch (*Borrago officinalis*)
butzenn Kerngehäuse beim Kernobst

damentte Daumenthee (*Mentha crispa*)
drachterlin, darchterlin Dim. von
 Trichter
deckalin Dim. von (Geschirr-,
 Kuchen-) Deckel
derlasen zerlassen, aufweichen,
 schmelzen
dicklet etwas dick
dobett part. präs. von toben (?) stark
 kochend (?)
drendlett part. prät. von trändlen:
 zerkleinern, (Erbsen) enthülsen
dreyblet <träublet (traubenförmig),
 hier: klumpig
drichlin Dim. von trichel: Gefäß
dunckh (tunken) tauchen, eintunken
durchschlag Seiher, Sieb

edech (etterich) große Menge (hauptsäch-
 lich in der Küche gebraucht)
eders (edern) Adern entfernen
ein bycket (einpicken) picken, hacken;
 gespickt (?)
erwas Erbse
erwellen, er wels erwallen machen,
 kochen
eydel (eitel) bloß, lauter, nur,
 nichts als

faytter dayl Vorderteil
faimen, foums...ab schäumen, ab-
 schäumen
fain, foim Schaum
fayste, fostenn Fett
ferhe, forana Forelle
fillin Fülle, Füllung v. Braten,
 Würsten u. ä.
firschlagen (fürschlagen) überwiegen
fur eget viereckig

gebet (bähen) part. prät. von bähen,
 erwärmen, leicht rösten
gefresch (<gefräss?) das Fressen (?),
 auch als Bezeichnung von köst-
 lichen Speisen verwendet
gescherb geschnetztes, klein
 geschnittenes Obst
gewayt Eingeweide

- gilben* gelb machen, färben
glaseyrttz hefalin glasierter Topf
glaube(n), greube(n) Griebe(n),
 Grammel(n)
gliufe Nadel
greydi, kreydi Kreide
guge(n) < gugel(?) = Kappe,
 Kaputze; Eierschale
gweste(n), zwestpe(nn) Zwetschke(n)

handig, hendig scharf, bitter
hasen nerla, -nerlach eig. *hasen erla* =
 Hasenöhrlein, eine Süßspeise.
 Vgl. Kochbuch der Sabina Welse-
 rin (wie Anm. 17), S. 98 ff.: *hasen*
errlach (dort irrtümlich mit
 «Hasenröhrchen» übersetzt).
haters, betalín gerolltes, gefülltes
 Fleischgericht; vgl. Rumpolt
 (wie Anm. 13), Bl. XLVIr
hausenn blader Hausenblase, als
 Gelatine verwendet
helders...aus (aushölren) aushöhlen
hener derem «Hühnerdärme», eine
 Süßspeise
hirsch horn Süßspeise, ein hornförmig
 gebogenes Backwerk

imber Ingwer

kasteron Hammel
keck Gehäcke, Hackfleisch
kerma-, kera krautt Kerbel (?) (*ceri-*
folium)
keselin, kessela kleiner Kessel
kimich, kimych, kunich Kümmel
kittin, kyttenn, khutten, kitana,
kyttana, kyttena Quitte
kleyb Kleie
knepfel Knödel, Klößchen
kollefel Kochlöffel
kramen ber, kramett ber Wacholder-
 beere
krentzlin Dim. zu kranz; Backwerk
 in Form eines gewundenen
 Kranzes
kes-, kros-, kroys ayr schmalz-
 gebackene Eier
ker(i) melin Dim. zu krumme:
 Krümmung, Bogen, Kerbe

lab lau
lattwery Latwerge (durch Einkochen
 dicker Saft)
lebattig lebendig
lem brotte(n) Lamprete (Neun-
 augenart)
lemeres flesch Lammfleisch
len lind, weich; halbgebacken
 (Brot), ungesalzen

- letzelten, letzenn* Lebzelten
letzlin Dim. zu *latz*: (Pasteten)-Rand, Saum
liberczen Pfund (lat. *libra*)
lopalatte milch gestockte Milch (?);
 < *lopperig* = wackelnd
hyd Deckel
- malfasyer* Malvasier, Süßwein aus der griech. Stadt Malvasia
mandatte(n), mantatte(n), man datt
 Oblate
mangelt Mangold (*Beta vulgaris cicla*)
manseron-, maseron-, masenon steydlin
 Majoran
mayen schmaltz Schmalz aus Maibutter
mayrser, mayser Mörser
medel, myedel Model, Leerform;
 Hohlform f. Gebäck
megxt Schlachtbank? (< Metzger, Mexter)
merche(n), morche(nn) Möhre, Rübe
mesina pfane Messingpfanne
maßgatt, mustag Muskat
mutzschele(nn) Dim. zu Mutschel:
 Weißbrot, in versch. Arten, aber stets in kleinen Stücken gebacken
- nach mel, noch mel* qualitativ geringeres Mehl
negala, negalin Gewürznelken
netz(en) naß machen
nochett nahe zu/bei
nunen firtzlach hohles, süß gefülltes Backwerk (frz. *pet-de-noune*)
- oxen zungenn bletter* Ochsenzungenblätter (*Buglossum*)
- paredeiß epfoll* Granatäpfel
peissen Früchte des Sauerdorns (*Berberis vulgaris*)
pieße(n) Biesse, weißer Mangold
praunele Braunelle (*Prunella vulgaris*)
putschen Pütsche, ein Gefäß mit Handhabe zum Tragen von Flüssigkeiten
- rainfal, ranfel, ronfel, ran roufel* Reinfal (kostbarer Süßwein)
ranft, raft (Kuchen-, Pasteten-)Rand, Einfassung
rase(n), rose(n) Rose(n)
raumb, rom Rahm, Sahne
redel baches nach dem Werkzeug benannte Speise
regel biren eine Birnsorte, Abart der Königsbirne

rerlach, rela Zimt

resch, res hart, trocken, frisch, rasch,
scharf

renfftlin, refftlin, reuffelin, reustel

Dim. zu → ranft

rugés brott Roggenbrot

rugette(n) Rugete (*Mustella fluvialis*)

sack kiechla nach Werkzeug (Sack
in Wasser) benannte Speise

saffern Safran (*Crocus sativus*)

salbey, salfen Salbei (*Salvia*)

salma Salm, Lachs

saluet Serviette

schaub hiettla Dim. zu Schaubhut =
Strohhut; nach ihrem Aussehen
benannte Speise

scherbe(n) Tongeschirr

scheyfalin, seyfalin Dim. zu Schaufel

schieb, syeb (schupen) Schuppen be-
seitigen

schleych Schleie (*Tinca vulgaris*)

schmole das Innere von Brot oder
Semmel

schnitzla Dim. zu Schnitz (eig. in
Stücke geschnittene Birnen,
Äpfel etc.)

schotte(n) Quark, der aus den Molken
von süßer Milch abgesondert und

erhalten wird (Quark aus saurer
Milch: Topfen)

schwaysch Schweiß, weidm. Blut

seltz Marmelade, eingedickter
Früchtesaft (auch: gesalzene
Brühe)

senig sämig(?): dickflüssig,
schleimig

seycherlin Dim. zu seihe = feines Sieb

sprentzs (sprengen) leicht mit Wasser
besprengen

spritzen baches Kuchleinteig durch
eine Spritze in schwimmendes Fett
getrieben und gebacken

sprytze kiechla kleine Spritzkuchen

spykanardy eine Lavendelart
(*Spica nardi*)

stampf Mörser

stan, ston Stein, Obstkern

stritzela, schrytzala Dim. zu Strützel,
Stritzel: (Oster-)Gebäck

streybla Dim. zu Straube: Spritz-
kuchen, spritzgebackener, aus
dünnem Teig durch einen Trichter
getriebenes und bandartig in
Schmalz behandeltes Backwerk

tryfuess Dreifuß (Ringgestell mit
3 Füßen, das über das offene Herd-
feuer gestellt wird)

uberses (*übersäen*) bestreuen
verfom(p)t, *virfams* (*verfäumen*)
 abschäumen

versechnen versiegen, vertrocknen

walgel holtz kleine hölzerne Walze,
 mit der man den Nudelteig breit
 und dünn wälzt

walgla (*walglen*) wälzen, rollen
walsche nus, *welse(nn)* *nuß*, *welsnus*
 Walnuß

wechhalter, *wech hallter bortz(en)*
 Wacholder, -wurzel

wegra Wegerich (*Plantago*)

wel...auß (*auswellen*) den Teig mit
 dem Wellholz in dünne Fladen
 zerdrücken

wolgemut wilder Majoran (*Origanum*
vulgare)

überleg Pfannendeckel(?)

yber let voll belegt

zinge Zinke, Zacke, hervorstehende
 Spitze

ziren nysla, *zyrenn nuß* Pignolie

zopffen, *zerzopfs* rupfen

zimmet, *zimett*, *zymer* Zimt

zywybenn Zibebe (große Kochrosine)

Für die Wörter *bergatt* (46 r), *ingemoint*
 (105 r) und *vmetter* (45 r) konnte ich
 keine Erklärungen beibringen.

